



Prevôt

Restaurant & Hotel

Petit Dejeuner/Frühstück

Unser kleiner Franzose 5,2 €
Croissant, Butter und Marmelade
Croissant, Butter and Jam
Croissant, beurre et confiture

Croissant Salé 8,5 €
Croissant, warm mit Schinken und geschmolzenem Käse
Croissant, warm with ham and melted cheese
Croissant, chaud avec jambon et fromage

Fruits de Saison 7,9 €
Obstsalat mit saisonalen frischen Früchten
Fruit salad with seasonal fresh fruits
Salade de fruits aux fruits frais de saison

Granola 9,5 €
Hausgemachtes geröstetes Müsli mit Naturjoghurt und frischen Früchten
Homemade roasted muesli with yoghurt and fresh fruits
Muesli maison avec yoourt et fruits frais

Petit Prevôt 15,5 €
Kleiner Brotkorb mit zweierlei Wurst und Käse, Marmelade und einem gekochten Land-Ei
Small bread basket with two kinds of sausage and cheese, jam and a boiled country egg
Petite corbeille de pain avec deux sortes de saucisses et de fromages, de la confiture et un oeuf à la coque

Grand Prevôt pour Deux 29 €
Brotkorb mit dreierlei Wurst- und Käseplatte, geräuchertem Lachs, Marmelade, zwei gekochten Land-Eiern
Bread basket with three kinds of sausage and cheese platter, smoked salmon, jam, two boiled country eggs
Corbeille de pain avec trois sortes de saucisses et de fromages, saumon fumé, confiture, deux œufs à la coque

Frühstücks Special | *Breakfast special*

2 Mimosa
für | for | à
13 €

Oeufs/ Eierspeisen

Gekochtes Landei (Bio) 2,5 €
Boiled egg (organic)
Oeuf à la coque (bio)

Drei Landeier als Spiegelei 7,9 €
Three fried eggs
Trois œufs au plat

Drei Landeier als Rührei 7,9 €
Three scrambled eggs
Trois œufs brouillés

mit | *with* | avec :

Tomaten | *Tomatoes* | Tomates + 2,5 €

Speck | *Bacon* | Lard + 3,5 €

Geräuchertem Lachs | *Smoked salmon* | Saumon fumé + 4,5 €

Dazu servieren wir Ihnen ein Stück französisches Baguette
We will serve you a slice of French Baguette on the side

..wahlweise Brotkorb mit Butter und Marmelade + 3,9 €

..optional bread basket with butter and jam

Eggs Florentine 12,9 €
Zwei pochierte Eier auf Toastie mit Spinat und Sauce Hollandaise
Two poached eggs on toastie with spinach and hollandaise sauce
Deux Oeufs pochés sur toastie, épinard et sauce hollandaise

Eggs Benedict 14,5 €
Zwei pochierte Eier auf Toasties mit gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise
Two poached Eggs on Toasties with ham and sauce hollandaise
Deux oeufs pochés sur Toastie avec jambon et sauce hollandaise

Eggs Royale 15,9 €
Zwei pochierte Eier auf Toasties mit geräuchertem Lachs und Sauce Hollandaise
Two poached Eggs on Toasties with smoked salmon and sauce hollandaise
Deux oeufs pochés sur Toastie, saumon fumé et sauce hollandaise



Prevôt

Restaurant & Hotel

Entrées/Vorspeisen

Aperitivo Häppchen

Oliven oder Nussmischung

Olives or nut mix

Olives ou mélange de noix

je 3,5 €

Brasserie Brot

mit zweierlei hausgemachten Dips

Brasserie bread with two homemade dips

Pain de brasserie avec deux sauces maison

4,9 €

Französische Zwiebelsuppe

serviert mit Croutons

Onion Soup à la française with Croutons

Soupe à l'oignon française avec croutons

8,5 €

Petit Rievkooche

Ein kleiner Reibekuchen mit Apfelmus

One potato pancake with apple compote

Galettes de pommes de terre à la compote de pommes

8,9 €

wahlweise mit Lachs und Sahnemeerrettich

alternatively with smoked salmon and cream horseradish

alternativement au saumon fumé et crème au raifort

10,9 €

Quiche du Jour

mit kleinem Beilagensalat

with a side salad

avec une salade

9,5 €

+5,5 €

Pâtes/Pastagerichte

Steinpilz Ravioli « au Sauge »

Steinpilzravioli in Salbeibutter mit Kirschtomaten

Porcini mushroom ravioli in sage butter with cherry

tomatoes

Raviolis de cèpes au beurre de sauge et tomates cerises

20,9 €

Champignon-Riesling-Risotto

mit Zitronenschaum

Mushroom-Riesling-Risotto with lemon foam

Risotto aux champignons et mousse de citron

dazu Jakobsmuscheln

with scallops

avec Coquille St. Jacques

17,5 €

+8,5 €

Salades/Salate

Grande Salade Composée

13,5 €

Frische Blattsalate mit Kirschtomaten, buntem Gemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen

Mixed leaf salads with cherry tomatoes, mixed vegetables and roasted sunflower seeds

Salade composée avec tomates cerises, légumes mélangés et graines de tournesol grillées

Salade « Pute und Pilze »

17,9 €

Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons

Mixed salad with roasted turkey and champignons

Salade composée avec poitrine de dinde rôtie et champignons

Fromage de Chèvre Gratiné

17,5 €

In Honig gratinierter Ziegenkäse auf buntem Salatbett mit Walnüssen

Goat cheese gratinated in honey on a bed of lettuce and walnuts

Fromage de chèvre gratiné au miel sur lit de salade et noix

Tarte Flambée/Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art

12,9 €

Speck und Zwiebeln

Bacon and onions

Lardons et oignons

Flammkuchen « Épinards »

14,5 €

Mariniertem Blattspinat und Schafskäse

Marinated leaf spinach and sheep cheese

Épinards marinés et fromage de brebis

Flammkuchen « Champignons »

14,9 €

Champignons aus der Region und Speck

Champignons and bacon

champignons et lardons

Flammkuchen « Saumon »

16,5 €

Geräucherter Lachs und Frühlingszwiebeln

Smoked salmon and spring onions

Saumon fumé et oignons verts



Prevôt

Restaurant & Hotel

Poissons / Fisch

Rievkooche 18,9 €

Drei Stück Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich

Three Potato pancakes with smoked salmon and cream horseradish

Trois galettes de pommes de terre au saumon fumé et Crème au raifort

Moules Frites 20,5 €

Miesmuscheln in Weißweinsud mit Pommes Frites

Mussels served in a white wine stock with french fries

Moules classiques au bouillon de vin blanc avec frites

Pochierter Lachs 28,5 €

mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille

poached salmon with rosemary potatoes and ratatouille

Saumon poché avec pommes de terre au romarin et ratatouille

Dessert

Hausgemachter Käsekuchen 5,2 €

Homemade Cheesecake

Gateau au fromage blanc maison

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis 8,9 €

Warm apple strudel with vanilla ice cream

Strudel tiède aux pommes et glace vanille

Fondant au Chocolat 9,5 €

Schokoküchlein mit zartschmelzendem Kern und Vanilleeis

Lava cake with a melting core and vanilla ice cream

Fondant au chocolat et glace vanille

Eisbecher 3,5 €

2 Kugeln Vanille oder Schokolade oder beides

Two scoops vanilla or chocolate or both

2 boules de vanille ou de chocolat ou les deux

Viandes / Fleisch

Black Angus Beef Burger (180g) 11,9 €

mit Cheddar Cheese 12,9 €

Pommes Frites oder Beilagen-Salat +5,5 €

French fries or a side salad

Frites ou salade verte

Ketchup | Mayonnaise +1,0 €

Trüffelmayonnaise +2,5 €

Hausgemachte Pfeffersauce +2,5 €

Steak frites 30,9 €

250g Steak mit Pommes frites und hausgemachter Pfeffersauce

250g Steak, French fries and homemade pepper sauce

250g Steak avec frites et sauce au poivre maison

Kölsche Currywurst 10,5 €

Remagen Original Bratwurst mit hausgemachter Sauce

Remagen Original Bratwurst with homemade sauce

Remagen Original Bratwurst avec sauce maison

Coq au Vin 19,5 €

Der französische Klassiker – Hähnchenschenkel geschmort in einem Rotweinsud serviert mit Baguette

Chicken legs braised in red wine stock with baguette

Coq au vin avec baguette

Bœuf Bourignon 22,5 €

In französischem Rotwein geschmortes Rind mit Püree

Traditionally from Burgundy - beef stewed for hours in a sauce with French red wine served with mashed potatoes

Boeuf mijoté pendant des heures dans du vin rouge avec purée de pommes de terre

« Boudin de Prevôt » - wie Himmel un Ääd 19,5 €

Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree und einem hausgemachten Apfel-Zwiebel Chutney

Fried black pudding with mashed potatoes and a homemade apple - braised onions chutney

Boudin noir frit, purée de pommes de terre et chutney pomme-oignons maison