



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

Pasta Bolognese

Mit frischgeriebenen Parmesan

Tagliatelle with Bolognese sauce and Parmesan

Tagliatelle à la sauce bolognaise et au parmesan

15,9 €

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

16,9 €

Champignon-Riesling-Risotto

Mushroom-Riesling-Risotto

Risotto aux champignons

dazu Jakobsmuscheln

with scallops

avec Coquille St. Jacques

14,5 €

+8,5 €

Salades/Salate

Grande Salade Composée

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

13,5 €

Salade « Pute und Pilze »

Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons

Mixed salad with roasted turkey and champignons

Salade composée avec poitrine de dinde rôtie et champignons

17,9 €

Fromage de Chèvre Gratiné

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

16,5 €

Bunter Beilagensalat

Mixed side salad

Petite salade composée

5,5 €

Tarte Flambée/Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art

Speck und Zwiebeln

Bacon and onions

Lardons et oignons

12,9 €

Flammkuchen « Épinards »

Mariniertem Blattspinat und Schafskäse

Marinated leaf spinach and sheep cheese

Épinards marinés et fromage de brebis

13,5 €

Flammkuchen « Ratatouille »

mit Ratatouille und Schafskäse

with ratatouille and feta cheese

avec ratatouille et fromage de brebis

13,9 €

Flammkuchen « Saumon »

Geräucherter Lachs und Frühlingszwiebeln

Smoked salmon and spring onions

Saumon fumé et oignons verts

14,5 €



Prevôt

Restaurant & Hotel

Poissons / Fisch

Rievkooche 16,5 €
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 18,5 €
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 24,5 €
mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille
poached salmon with rosemary potatoes and ratatouille
Saumon poché avec pommes de terre au romarin et ratatouille

Dessert

Hausgemachter Käsekuchen 4,5 €
Homemade Cheesecake
Gâteau 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 8,9 €
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) 10,9 €
mit Cheddar Cheese 11,9 €

Pommes Frites oder Beilagen-Salat +5,5 €
French fries or a side salad
Frites ou salade verte

Ketchup | Mayonnaise +1,0 €
Hausgemachte Pfeffersauce +2,5 €

Steak frites 26,9 €
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 9,5 €
Remagen Original Bratwurst mit hausgemachter Sauce
Remagen Original Bratwurst with homemade sauce
Remagen Original Bratwurst avec sauce maison

Coq au Vin 15,9 €
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 19,5 €
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 15,9 €
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