

Weihnachten 2021

Liebe Gäste, für Weihnachten 2021 bieten wir Ihnen nachfolgende
Weihnachtsessen für Sie und Ihre Gäste an:

Heiligabend – weihnachtliches Menü mit 2 Hauptgängen zur Auswahl

1. und 2. Weihnachtsfeiertag - Festtagsmenü mit Vorspeisenbuffet,
verschiedene Hauptgänge und Desserts zur Auswahl.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung per Email/Telefon!

Unsere Öffnungszeiten/Küche:

Tag	Mittags	Abends
Heiligabend, 24.12.2021		18-20 Uhr
1. Feiertag, 25.12.2021	12-15 Uhr	18-22 Uhr
2. Feiertag, 26.12.2021	12-14 Uhr	17-21 Uhr

Maximale Tischgröße 12 Gäste

Menü Heiligabend / 24.12.2021

Vorspeise	weihnachtssuppe
Hauptgang zur Auswahl	Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen oder Zanderfilet mit Marktgemüse und Pastinakenpüree
Dessert	Toblerone-Orangen-Parfait
Preis pro Person	29,50 EUR

RheinHotel ARTE, Rheinallee 3, Remagen
Tel. 02642/308 333 0 info@rheinhotel-arte.de, www.restaurant-arte.de

Gültig vom 24.12. bis 26.12.2021 / Änderungen vorbehalten

Menükarte Weihnachten 2021

Menü Weihnachtstage 25/26.12.2021

Vorspeisenbüffet

(bitte bedienen Sie sich am Büffet)

Vitello Tonnato

Mediterranes Gemüse

Gefüllte Creperoulade mit Gans und Cranbeerys

Rindercarpaccio und Südkartoffelcarpaccio

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Feldsalat mit marinierten Kürbis und Cherry-Tomaten

Gefüllte Champignons

Gebeizter Orangen-Lachs mit karamelisierter Avocado

Lachs-Terrine

Rote Bete Suppe mit Holunder

Roastbeef mit Johannisbeersauce

Waldpilzsalat

Taboule (erfrischender, libanesischer Salat aus Petersilie und Bulgur)

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Service keine Änderungen der Menüzusammenstellung oder Menüänderungen annehmen kann. Vielen Dank!

Gesetzlicher Hinweis: In unserem Angebot können Zutaten und Stoffe enthalten sein, die Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Eine Liste kann auf Wunsch gerne eingesehen werden. Bitte sprechen Sie unseren Service an.

Hauptgänge zur Auswahl

Rosa gebratener Hirschrücken auf Mandelwirsing, Rote Bete und Haselnuss-Spätzle

"Surf & Turf" vom Rinderfilet mit Garnele auf gebackenem Wurzelgemüse mit Mojo-Verde, Kartoffel-Gratin und Portweinschalotten

Duett vom Lachs und Seeteufel auf Kräuter-Waldpilzrisotto mit confierten Tomaten und Safranschaum

vegetarisch

Kartoffel-Strudel mit gebratenen Kräutersaitlingen, Gemüse vom Markt, confierten Tomaten und Bechamelsauce

Desserts zur Auswahl

Lebkuchen-Mousse auf Zimtkirschen

Orangen-Creme bruléé mit Limetten-Zabaione und Obst

Gebackener Bratapfel mit Vanille-Sauce und Eis

Zimt Panna Cotta mit Pinienkern-Karamelsauce

Preis pro Person Menü:

39,50 EUR

Minderpreis pro Person Menü vegetarisch:

-4,50 EUR

Mehrpreis pro Person Menü "Surf&Turf":

+4,50 EUR