



Silvester-Menü 2021

Liebe Gäste, für den Silvesterabend (ab 19 Uhr) haben wir ein Festtags-Menü für Sie erarbeitet. Der Abend wird begleitet durch ein Musikprogramm (auch Tanz) sowie einem Feuerwerk vor dem Hotel.

Amuse Bouche:

Süßkartoffel-Limettenschaumsüppchen
mit Rote Bete-Ingwer Relish und Croutons

Zerlei Tartar: Räucherlachs-Apfel-Tartar mit
karamellisierter Walnuss trifft
auf Rindertartar mit Parmesanship

Saltimbocca vom Seeteufel
an Hummerschaum auf Erbsen-Minz-Stampf

Gebratenes Rinderfilet an Rosmarinjus mit Portweinschalotten
auf gebackenem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Dessertbüffet, u. a. mit:

Mousse au chocolate mit Birnenragout, Apfel-Crumble,
gemischte Obstplatte und Schokoladenbrownie

Zum Jahreswechsel: für jeden Gast ein Glas Sekt
Nach Mitternacht: herzhaftes Suppen und Flammkuchen vom Büffet

Preis: 85 EUR

Vorreservierung und Ticketverkauf ab 20.10.2021

RheinVilla ARTE, Rheinallee 1, Remagen

Tel. 02642/308 333 0

info@rheinhotel-arte.de, www.restaurant-arte.de

Hinweis für unsere Gäste: Bitte beachten Sie die am 31.12.2021 gültigen Corona-Verordnungen der Landesregierung RLP.

Gültig am 31.12.2021 / Änderungen vorbehalten