



## 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](mailto:info@rheinhotel-arte.de), [www.restaurant-arte.de](http://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