



Weihnachten 2022

Liebe Gäste, für Weihnachten 2022 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, 24.12.2022		18-20 Uhr
1. Feiertag, 25.12.2022	12-15 Uhr	18-22 Uhr
2. Feiertag, 26.12.2022	12-14 Uhr	17-21 Uhr
	Maximale Tischgröße 12 Gäste	

Menü Heiligabend / 24.12.2022

Vorspeise	weihnachtssuppe
Hauptgang zur Auswahl	Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen oder Zanderfilet mit Marktgemüse und Pastinakenpüree
Dessert	Toblerone-Orangen-Parfait
Preis pro Person	34,50 EUR

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

Gültig vom 24.12. bis 26.12.2022 / Änderungen vorbehalten



Menükarte Weihnachten 2022

Menü Weihnachtstage 25/26.12.2022

Vorspeisenbüffet

(bitte bedienen Sie sich am Büffet)

Vitello Tonnato

Mediterranes Gemüse

Gefüllte Creperoulade mit Gans und Cranbeerys

Rindercarpaccio und Süßkartoffelcarpaccio

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.

Gültig vom 24.12. bis 26.12.2022 / Änderungen vorbehalten



Hauptgänge zur Auswahl

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

"Surf & Turf" vom Kalbsfilet 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 bruleé mit Limetten-Zabaione und Obst

Gebackener Bratapfel mit Vanille-Sauce und Eis

Zimt Panna Cotta mit Pinienkern-Karamelsauce

Preis pro Person Menü:

44,50 EUR

Minderpreis pro Person Menü vegetarisch:

-4,50 EUR

Mehrpreis pro Person Menü "Surf&Turf":

+4,50 EUR