

Silvester 2010/2011



Aperitif	Cremant - Elbling - brut Mittelrhein - Weingut Hein ***
1. Gang	Gruß aus der Küche ***
2. Gang	Gebratene frische Gänsestopfleber auf warmen Apfelkompott an Frisee und einem Gläschen Gewürztraminer ***
3. Gang	Hausgemachte Fettuccine mit schwarzem Trüffel aus Alba ***
4. Gang	Rotbarbenfilet an Lauchgemüse ***
5. Gang	Mandarinensorbet im Nebel ***
6. Gang	Hirschrückenmedaillons auf Valrhona-Schokoladensoße mit getrüffeltem Kartoffelpüree & Spitzkohl ***
7. Gang	Variation vom Parfait Mandel, Vanille & Nougat

**Preis Pro Person: 85 €
mit Weinbegleitung: 115 €
(5 Gläser 0,1 l vom 3. Gang bis zum 7. Gang)**

Der Preis versteht sich einschließlich gesetzlicher Steuern und Abgaben von derzeit
19 % Mehrwertsteuer

Silvester 2010/2011



Einlass: 18:00 Uhr

Menü Beginn: 19:30 Uhr

Um Mitternacht bieten wir Ihnen ein Feuerwerk auf unserer Terrasse am Rhein an mit Blick auf die Deutzer Brücke.

Option: Wir bitten um verbindliche schriftliche Reservierung.

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Gerne bestätigen wir Ihre Reservierung per Fax oder E-Mail. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Fragen unter der 0221/7190590 jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Anastasios Liolidis
Restaurantleiter