

Silvester Menü

31 Dezember 2024

AMUSE

Eingelegte Feigen in Rioja
Amaranth, Pistazien, Burrata Creme, Kapuzinerkresse

VORSPEISEN

Hamachi (Gelbschwanzmakrele) geflämmt & gebeizt
Quinoa, Radieschen, Pomelo, Queller

SUPPE

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe, Kerbel

ZWISCHENGANG

Wachtelbrust supreme Sellerie, Perlzwiebeln, Pflaume, Gartenkräuter

PASTA

Cavatelli
Pulpo, Waldpilze, Junger Spinat, Salbeischaum, Pecorino

SORBET

Limetten Sorbet mit Rum und Mine

HAUPTGANG

Marinierte Lammhüfte,
Lammchops, Portweinjus, Safranpolenta, Babymais, BIML

DESSERT

Birnen Tarte
Ingwer Vanilleeis, karamellisierte Walnüsse, Sauerklee

159 €

218 € mit Weinbegleitung

Reservierung: T+ 69 255190 | fb.nhcollectionfrankfurtspintower@nh-hotels.com



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS

Silvester Menü

vegetarisch

31 Dezember 2024

AMUSE

Eingelegte Feigen in Rioja
Amaranth, Pistazien, Burrata Creme, Kapuzinerkresse

VORSPEISEN

Rote Beete tatar
Pumpernickel, Gurken, Birne, Haselnuss

SUPPE

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe

ZWISCHENGANG

Wirsingrouladen
Sellerie, Perlzwiebeln, Pflaume, Gartenkräuter

PASTA

Cavatelli
Waldpilze, Junger Spinat, Salbeischaum, Pecorino

SORBET

Limetten Sorbet mit Rum und Mine

HAUPTGANG

Gebackener Topinambur
Steinpilze, Graupen, Radicchio, Kerne, Belper Knolle

DESSERT

Birnen Tarte
Ingwer Vanilleeis, karamellisierte Walnüsse, Sauerklee

159 €

218 € mit Weinbegleitung

Reservierung: T+ 69 255190 | fb.nhcollectionfrankfurtspintower@nh-hotels.com



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS