# new year's eve
# dinner buffet

## starters

mediterranean antipasti vegetables I olive oil
greenland prawns I melon I ginger
avocado tartare I crayfish
trilogy of smoked fish I apple horseradish cream
rosé veal loin I tuna sauce I capers
smoked duck breast I mango celeriac relish

artisan bread selection I assorted dips

## main courses

roast beef I morel sauce
red snapper fillet I lime herb butter
label rouge chicken supreme I truffle jus
fresh tagliatelle I green asparagus I oyster mushrooms
oven-roasted winter vegetables I herbs
fragrant rice
potato gratin

**drinks charged on consupmtion**

## desserts

selection of festive desserts



nhow
FRANKFURT

# new year's eve
# dinner buffet

## vorspeisen

mediterranes antipasti-gemüse I olivenöl
grönlandgarnelen I melone I ingwer
avocado-tatar I flusskrebse
trilogie vom rauchfisch I apfel-sahnemeerrettich
rosa gegarter kalbsrücken I thunfischsauce I kapern
geräucherte entenbrust I mango-sellerie-relish

brotauswahl I verschiedene dips

## hauptgänge

rosa gebratenes roastbeef I morchelsauce
red snapper filet I limetten-kräuterbutter
label rouge hähnchen supreme I trüffel-jus
frische tagliatelle I grüner spargel I austernpilze
ofengeröstetes wintergemüse I kräuter
duftreis
kartoffelgratin

**getränke nach verbrauch**

## desserts

festliche dessertauswahl



nhow
FRANKFURT