

All Inklusive Festpreis-Menü Frühjahr 2017 - Fischvielfalt

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Sandwich mit Fischen

SUPPE

Schaumsüppchen von Mango – Cocos – Zitronengras mit Garnele am Spieß

HAUPTSPEISE

Gebratenes Filet vom Butt

Gemüse Potpourri | Hummersauce | Teigtasche

oder

Raphael's Fisch Curry

verschiedene Fischfilets | knackiges Wok-Gemüse

leicht scharfe Currysauce mit Cocosmilch | Basmatireis

DESSERT

Zweierlei Mousse | Espuma | Früchte | cremiges Eis

WEINE

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet Rot - trocken

2014 Weingut Neef Emmich – Grauer Burgunder Weiß - trocken

2014 Chateau Vanel - Cabernet Rosé – trocken

Preis pro Person 70 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 79 € am Abend – 4 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 6,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails