

All Inklusive Festpreis-Menü 1 Frühjahr 2017

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's Ceasar Salad | Römersalatherzen | Ceasar-Dressing
krosser Speck | Ei | Croutons | Sprossen

SUPPE

Cremesüppchen von der Erbse | getrüffelte Sahne

HAUPTSPEISE

Maispouardenbrust
auf Tomaten – Melonen – Relish | gebackene Kartoffeln | Rotweinjus

oder

Gebratenes mariniertes Viktoriabarschfilet
Blumenkohl-Erbs-Risotto | Weißwein-Buttersauce

DESSERT

Marktfrische Erdbeeren | Mascarpone Vanillecreme | Cantuccini

WEINE

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet Rot - trocken
2014 Weingut Neef Emmich – Rivaner Weiß - trocken
2014 - Rosé - trocken

Preis pro Person 49,50 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 60,00 € am Abend – 4 Stunden

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