

## **All Inklusive Festpreis-Menü - 2 Frühjahr 2017**

### **APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### **VORSPEISE**

Scheiben vom Graved Lachs | kleine Reibekuchen  
Wasabi | Wakame | Salatbouquette

\*\*\*

### **SUPPE**

Schaumsüppchen vom weißem Spargel

\*\*\*

### **HAUPTSPEISE**

Marinierte Medaillons vom Schweinefilet  
Kartoffel-Pilz-Nage | kleines Marktgemüse | Kräuterrahm

**oder**

Gebrautes Zanderfilet  
Blattspinat | Tomate | braune Butter | Kartoffelnocke

\*\*\*

### **DESSERT**

Crème Brûlée mit Orange & Likör | Früchte | cremiges Eis

\*\*\*

### **WEINE**

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

\*\*\*

**Preis pro Person 55 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 60 € am Abend – 4 Stunden**

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