

## **All Inklusive Festpreis-Menü - 3 Frühjahr 2017**

### **APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### **VORSPEISEN-VARIATION**

Spargelsuppe - Blumenkohlmousse & Nüsse – Rucolasalat & Pilze  
Geflügelleber & Quittenragout – Lachs mit Algensalat

\*\*\*

### **ZWISCHENGANG**

Frische Ravioli | Garnelen | Gemüse | Hummersauce

\*\*\*

### **HAUPTSPEISE**

Rosa gebratenes Rindersteak  
auf frischem Blattspinat mit Knoblauch | Kartoffelnest | Jus | braune Butter

oder

Gebrautes Heilbuttfilet  
auf frischem Junglauch & marktfrischem Gemüse | Risotto | Weißweinsauce

\*\*\*

### **DESSERT**

Tiramisu | marinierte Erdbeeren | cremiges Eis

\*\*\*

### **WEINE**

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet Rot „Eigenedition“ - trocken  
2014 Weingut Neef Emmich – Grauer Burgunder Weiß „Eigenedition“ - trocken  
2014 Rosé – trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 62,50 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 68,50 € am Abend – 4 Stunden**

Je weitere angefangene Stunde 7,00 € pro Person Getränkepauschale  
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails