

## **All Inklusive Festpreis-Menü - 4 Frühjahr 2017**

### **APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### **VORSPEISE**

Salat vom gebratenem grünen Spargel  
Wildkräutersalat | Vinaigrette | Sprossen | Serrano Schinken

\*\*\*

### **ZWISCHENGANG**

Frische hausgemachte Gnocchi | Tomate | Salbei | Pinienkerne

\*\*\*

### **HAUPTSPEISE**

Kalbsrückensteak & Garnele  
auf mediterranem Blattspinat | Chorizosauce | gebratene Polenta Sticks

**oder**

Seeteufel Medaillon auf Sauce Mousseline  
grüner Stangenspargel | Kartoffelmousse

\*\*\*

### **DESSERT**

Raphael's Variation von süßen Köstlichkeiten

\*\*\*

### **WEINE**

2009 Weingut Neef Emmich – Cabernet Mito „Barrique“ Rot - trocken  
2013 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder „Barrique“ Weiß - trocken  
2014 Marcia Batle - Mallorca Rosé - trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 75 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 85 € am Abend – 4 Stunden**

Je weitere angefangene Stunde 8,00 € pro Person Getränkepauschale  
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails