

All Inklusive Festpreis-Menü - Tapas Frühjahr 2017

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Dreierlei Tapas als Vorspeisen
Gebackenes Hummerbällchen auf Wakame
Vitello Tonnato mit Rucola
Spargelsalat

SUPPE

Schaumsüppchen von Erbse & Trüffel

HAUPTSPEISE

Dreierlei Tapas als Hauptspeise
Rosa Barbarie Entenbrust | Brasserie Blattspinat | Schupfnudel
Kalbs Medaillon | Rotweinzwiebeln | Teigtasche
Zanderfilet | Linsengemüse | Kartoffelnocke | krosser Speck

DESSERT

Dreierlei Tapas als Dessert
Topfenknödel auf Vanilleschaum & Eis
Kleines Schwarzwälder Kirsch
Vanille Mousse mit Erdbeeren

WEINE

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet Rot - trocken
2014 Weingut Di Lenardo – Chardonnay - trocken
2014 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