

All Inklusive Festpreis-Menü - Trüffeltraum Frühjahr 2017

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Salat von grünem Spargel mit frisch gehobeltem Trüffel
Frisée | Sprossen

SUPPE

Cremesüppchen von der Erbse | getrüffelte Sahne

HAUPTSPEISE

Medaillons vom Schweinefilet
frischer Sahne-Blattspinat & weißer Stangenspargel | frisch gehobelter Trüffel

oder

Gefüllte Rote Bete mit Kartoffel Käse Creme
Sauce Mousseline | frisch gehobelter Trüffel

DESSERT

Creme Brûlée mit Pralinen-Aromen | Mango Salat | Nüsse | cremiges Eis

WEINE

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

Preis pro Person 76,50 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 86,50 € am Abend – 4 Stunden

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