

All Inklusive Festpreis-Menü 1 Frühjahr 2018

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's Caesar Salad
Römersalatherzen | Dressing | Ei | krosser Speck | Croutons | Sprossen

SUPPE

Schaumsüppchen vom weißem Spargel

HAUPTSPEISE

Maispoulardenbrust in Zitronenmarinade
gebackene Kartoffeln | Ratatouille | Zucchini & Tomate | Rotweinjus

oder

Gefüllte Schollenfilets
Erbsenschoten | Erbs-Risotto | Weißweinsauce

DESSERT

Frische Erdbeeren | Mascarponecreme | Vanille | Nüsse & Cantucchini

WEINE

2015 Corte die Mori – Nero D'Avola - trocken
2016 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder - trocken
2016 Weingut Snow Mountain - Cabernet Rosé – trocken

Preis pro Person 49,50 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 60,00 € am Abend – 4 Stunden

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