

## **All Inklusive Festpreis-Menü - 2 Frühjahr 2018**

### **APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### **VORSPEISE**

Graved Lachs | kleine Reibeküchlein | Gurkenschmand | Salat | Wasabi

\*\*\*

### **SUPPE**

Cremesüppchen vom weißen Spargel

\*\*\*

### **HAUPTSPEISE**

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste  
Kartoffelgratin | mediterranes Gemüse

oder

Gebratenes Viktoria-Barschfilet  
Gemüse Potpourri | Tomate | braune Butter | Kartoffelnocke

\*\*\*

### **DESSERT**

Crème Brûlée mit Orange & Liqueur | Früchte | cremiges Eis

\*\*\*

### **WEINE**

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

\*\*\*

**Preis pro Person 55,00 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 65,00 € am Abend – 4 Stunden**

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