

All Inklusive Festpreis-Menü - 3 Frühjahr 2018

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Variation von

Tomate - Mozzarella - Basilikum – Blumenkohl Mousse & Nüsse – Rucolasalat & Pilze & Graved Lachs mit Reibekuchen – Vitello Tonnato

ZWISCHENGANG

Frische Ravioli | kleine Gemüse | Garnelen | Hummersauce

HAUPTSPEISE

Gebratenes mariniertes Rindersteak
mediterrane gegrillte Gemüse | Kartoffelgratin | Rosmarinjus

oder

Gebratenes Heilbutt-Filet
frischer Blattspinat | Spargel | Weißweinsauce | Risotto

DESSERT

Tiramisu | marinierte Erdbeeren | cremiges Espuma | Eis

WEINE

2009 Weingut Neef Emmich – Cabernt Mytos Barrique - trocken
2016 Weingut Neef Emmich – Grauer Burgunder „Eigenedition“ - trocken
2016 Weingut Faubel – Spätburgunder Rosé – trocken

Preis pro Person 66,00 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 76,00 € am Abend – 4 Stunden

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