

All Inklusive Festpreis-Menü - 4

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Salat vom gebratenem grünen Spargel
Wildkräutersalat | Vinaigrette | Sprossen | Serrano Schinken

ZWISCHENGANG

Frische hausgemachte Gnocchi | Tomate | Salbei | Pinienkerne

HAUPTSPEISE

Kalbsrückensteak & Garnele
auf mediterranem Blattspinat | Chorizosauce | gebratene Polenta Sticks

oder

Seeteufel Medaillon auf Sauce Mousseline
grüner Stangenspargel | Kartoffelmousse

DESSERT

Raphael's Variation von süßen Köstlichkeiten

WEINE

2009 Weingut Neef Emmich – Cabernet Mito „Barrique“ Rot - trocken
2013 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder „Barrique“ Weiß - trocken
2014 Marcia Batle - Mallorca 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