

All Inklusive Festpreis-Menü DAS RHEINISCH FEINE - Frühjahr 2018

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Kleines Tatar vom Rind | kleine Pumpernickel | Essiggemüse | Salat

SUPPE

Cremesüppchen von gerösteten Zwiebeln mit Käsebrotsstück

HAUPTSPEISE

Geschmorte Lammhüfte mit Kräuterkruste
Verschiedene Bohnen & Gemüse | Kartoffelnocke | pikantes Püree | Jus

DESSERT

Frische Erdbeeren in gesüßter Creme | grüner Pfeffer | cremiges Eis

WEINE

2016 Weingut Neef Emmich – Dornfelder - trocken
2016 Weingut Neef Emmich – Grüner Silvaner - trocken
2016 Weingut Faubel – Cabernet Rosé- trocken

Preis pro Person 60,00 € am Mittag - 4 Stunden

Preis pro Person 72,00 € am Abend - 4 Stunden

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