

## All Inklusive Festpreis-Menü FISCH - Frühjahr 2018

### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE

Sandwich von Fischen auf Salatherzen | Safrancreme

\*\*\*

### SUPPE

Schaumsüppchen von Mango-Cocos-Zitronengras | Garnelenspieß

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Gebratenes Filet von der Dorade

Mediterrane Gemüse | Tomate | Risotto | Pesto

oder

Duett vom Fjordlachs & Viktoriabarschfilet

Grüner Spargel | Kartoffelstampf | Hummersauce

\*\*\*

### DESSERT

Carpaccio von der Ananas | Limette | Espuma | Sorbet

\*\*\*

### WEINE

2016 Bodega Primicia – Rioja - trocken

2016 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder - trocken

2016 Weingut Snow Mountain - Cabernet Rosé- trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 70,00 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 80,00 € am Abend – 4 Stunden**

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