

All Inklusive Festpreis-Menü TRÜFFELTRAUM - Frühjahr 2018

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Salat von grünem Spargel | Vinaigrette | Wildkräutersalat | frischer Trüffel | Sprossen

SUPPE

Cremesüppchen von der Erbse mit getrüffelter Sahne

HAUPTSPEISE

Medaillons vom Angusrind

Frischer Sahne Blattspinat & weißer Spargel | kleine Kartoffelchen | frischer Trüffel

oder

Gefüllte Rote Bete mit Kartoffel-Käse-Creme | Sauce Mousseline | frischer Trüffel

DESSERT

Crème Brûlée mit Pralinen Aromen | frische Mango | cremiges Eis

WEINE

2009 Weingut Neef Emmich – Cabernet Mytos Barrique - trocken

2016 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder - trocken

2016 Weingut Faubel - Rosé - trocken

Preis pro Person 76,00 € am Mittag - 4 Stunden

Preis pro Person 89,00 € am Abend - 4 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 9,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails