

## All Inklusive Festpreis-Menü WILD - Frühjahr 2018

### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE

Delice von Roter Bete mit Hirsch  
Frisée-Salat | Himbeerdressing | Nüsse | Sprossen

\*\*\*

### SUPPE

Consommé von Steinpilzen

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Fasanenbrust in Lardo  
Kleine Gemüse | eingelegte Trauben | Schupfnudeln | Preiselbeeren | Portweinsauce

oder

Gebratene marinierte Barbarie Entenbrust  
Brokkoli | Pilze | Kirsch-Rosmarinsauce

\*\*\*

### DESSERT

Karamellierter Cheese Cake | Rumkirschen | cremiges Eis

\*\*\*

### WEINE

2015 Weingut Neef Emmich – Dornfelder - trocken  
2016 Weingut Neef Emmich – Grauer Burgunder - trocken  
2016 Weingut Faubel - 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