

All Inklusive Festpreis-Menü 1 Winter 2017/2018

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Feldsalat | Kartoffeldressing
krosser Speck | Croutons | Sprossen | Champignons

SUPPE

Schaumsüppchen vom Hokaido Kürbis

HAUPTSPEISE

Maispoulardenbrust
Steinpilz-Risotto | Rotweinjus | frisches Marktgemüse
oder
Gefüllte Schollenfilets
Blattspinat | Tomate | Kartoffel-Rucola-Stampf | Crevettensauce

DESSERT

Gefüllte Marillenknödel | Vanillesauce | Nüsse | cremiges Eis

WEINE

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet Rot - trocken
2016 Weingut Neef Emmich – Grauer Burgunder Weiß - trocken
2016 Weingut Faubel - Spätburgunder Rosé - trocken

Preis pro Person 49,50 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 60,00 € am Abend – 4 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 6,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails