

All Inklusive Festpreis-Menü 2 Winter 2017/2018

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Graved Lachs | kleine Reibeküchlein | Gurken-Schmand | Salat

SUPPE

Schaumsüppchen von Apfel | Sellerie & Trüffelschaum

HAUPTSPEISE

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin | mediterranes Gemüse

oder

Gebratenes Viktoria-Barschfilet
Gemüse Potpourri | Tomate | braune Butter | Kartoffelnocke

DESSERT

Crème Brûlée mit Vanille | Pflaumenkompott | cremiges Eis

WEINE

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet Rot - trocken
2016 Weingut Neef Emmich – Grüner Silvaner Weiß - trocken
2016 Weingut Faubel – Spätburgunder Rosé – trocken

Preis pro Person 55 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 65 € am Abend – 4 Stunden

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