

All Inklusive Festpreis-Menü 3 Winter 2017/2018

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Vorspeisen Variation

Rote Bete mit Nüssen und Mozzarella | - Zwiebelkuchen mit Dipp
Graved Lachs mit Reibekuchen – Entenschinken & Cumberlandsauce

ZWISCHENGANG

Steinpilz-Ravioli | Gemüse & Steinpilze | Jus

HAUPTSPEISE

Gebratenes Hirschsteak

Pilze | Brokkoli | Schupfnudel | Wildjus | Birne | Preiselbeere

oder

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
frischen Trüffelwirsing | Erbspüree | Jus

DESSERT

Winterliches Parfait | Honigkirschen | cremiges Espuma

WEINE

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

Preis pro Person 66 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 76 € am Abend – 4 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 7,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails