

All Inklusive Festpreis-Menü 4 Winter 2017/2018

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Scheiben vom Entenschinken
winterliche Salat | Nussdressing | Pilze | Sprossen

ZWISCHENGANG

Frische Bandnudeln in Trüffelsahne | Kräutersaitling | Glace

HAUPTSPEISE

Dreierlei aus dem Meer - Wolfsbarsch - Garnelen & Lachsfilet
junges Gemüse | Hummersauce | Basilikum Teigtaschen

oder

Rosa gebratenes Roastbeef & Gänseleber
gebackener Kartoffelauflauf | Mandelbrokkoli | Rossinisauce

DESSERT

Raphael's Dreierlei von der Schokolade

WEINE

2009 Weingut Neef Emmich – Cabernet Mito- Rot - „Barrique“ trocken
2013 Weingut Neef Emmich – Grauer / Weißer Burgunder „Barrique“ trocken
2014 Marcia Batle / Mallorca - Rosé - trocken

Preis pro Person 70 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 76 € am Abend – 4 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 8,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails