

**All Inklusive Festpreis-Menü  
Fisch  
Winter 2017/2018**

**APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

**VORSPEISE**

Tatar vom Lachs

Gurken Carpaccio | Frisée | Wasabi | Brotchips

\*\*\*

**ZWISCHENGANG**

Vitello Tonnato - mal anders - MODERN“ interpretiert

\*\*\*

**SUPPE**

Hummer Bisque

\*\*\*

**HAUPTSPEISE**

Gebratene, marinierte Riesengarnelen

Pak Choi | Mango | Gemüse | Limonen Reis | Curyschaum

\*\*\*

**DESSERT**

Dreierlei von der Schokolade | Nüsse | cremiges Eis

\*\*\*

**WEINE**

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet – Rot - trocken

2016 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder trocken

2016 Weingut Faubel - Spätburgunder – Rosé - trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 70 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 80 € am Abend – 4 Stunden**

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