

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

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Scheiben von der geräucherten Gänsebrust
Rapunzel-Salat | Himbeerdressing | Croutons | Sprossen

SUPPE

Cremesuppe von Waldpilzen

HAUPTSPEISE

Krosse Gänsebrust
Apfelrotkohl | hausgemachte Kartoffelklöße | Orange | Preiselbeeren | Sauce

oder

Gebratenes, mariniertes Kalbssteak
auf Wirsing-Risotto | Pilzstrudel | Portweinsauce

DESSERT

Karamellierter Cheese Cake | Rumkirschen | cremiges Eis

WEINE

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