

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

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Salatherzen | Gorgonzola | Rübe | Avocado-Tatar
Dressing | Ei | Croutons | Sprossen

SUPPE

Cremesüppchen von der Erbse | getrüffelte Sahne

HAUPTSPEISE

Frischem handgemachte Grana Padano Teigtaschen
auf Tomaten Marmelade | Basilikum | Pinien

DESSERT

Parfait von weißer Schokolade | Nugatsauce | weiße Birne | Nüsse

WEINE

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet - Rot - trocken
2016 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder - trocken
2016 Weingut Faubel - Spätburgunder – Rosé - trocken

Preis pro Person 60 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 70 € am Abend – 4 Stunden

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