

## **All Inklusive Festpreis-Menü „Fisch“ Herst & Winter 2018 / 2019**

### **APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### **VORSPEISE**

Tatar vom Lachs

Gurken Carpaccio | Frisée | Wasabi | Brotchips

\*\*\*

### **SUPPE**

Hummer-Crème Süsschen

\*\*\*

### **HAUPTSPEISE**

Gebratene, marinierte Riesengarnelen

Pack Choi | Mango | Gemüse | Limonen Reis | Curryschaum

\*\*\*

### **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 75 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 85 € am Abend – 4 Stunden**

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