

All Inklusive Festpreis-Menü „Vegetarisch“ Herbst & Winter 2018 / 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Salatherzen | Gorgonzola | Rübe | Avocadotatar
Dressing | Ei | Croutons | Sprossen

SUPPE

Cremésüppchen von der Erbse | getrüffelte Sahne

HAUPTSPEISE

Frische handgemachte Grana Padano Teigtaschen
auf Tomaten-Marmelade | Basilikum | Pinien

oder

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 7,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails