

## All Inklusive Festpreis-Menü 1 Herbst & Winter 2018 / 2019

### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE

Feldsalat | Kartoffeldressing  
krosser Speck | Croutons | Sprossen | Champignons

\*\*\*

### SUPPE

Schaumsüppchen vom Hokaido Kürbis

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Maispoulardenbrust  
Steinpilz-Risotto | Rotweinjus | frisches Marktgemüse  
**oder**  
Gefüllte Schollenfilets  
Blattspinat | Tomate | Kartoffel-Rucola-Stampf | Crevetten-Sauce

\*\*\*

### DESSERT

Gefüllte Marillenknödel | Vanillesauce | Nüsse | cremiges Eis

\*\*\*

### WEINE

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

\*\*\*

**Preis pro Person 49,50 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 60 € am Abend – 4 Stunden**

Je weitere angefangene Stunde 7,00 € pro Person Getränkepauschale  
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails