

## **All Inklusive Festpreis-Menü 2 Herbst & Winter 2018 / 2019**

### **APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### **VORSPEISE**

Delicé von Roter Bete | Rapunzelsalat | Bresaola | Preiselbeeren

\*\*\*

### **SUPPE**

Schaumsüppchen von Apfel | Sellerie & Trüffelschaum

\*\*\*

### **HAUPTSPEISE**

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste  
Kartoffelgratin | Pilzragout

**oder**

Gebratenes Viktoria-Barschfilet  
Gemüse Potpourri | Tomate | braune Butter | Kartoffelnocke

\*\*\*

### **DESSERT**

Crème Brûlée mit Vanille | Pflaumenkompott | 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 55 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 65 € am Abend – 4 Stunden**

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