

All Inklusive Festpreis-Menü 3 Herbst & Winter 2018 / 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Vorspeisen Variation

Rote Bete mit Nüssen und Mozzarella | Zwiebelkuchen mit Dipp | Feldsalat & Pilze
Gebratener Lachs mit Reibekuchen | Entenschinken & Cumberlandsauce

ZWISCHENGANG

Steinpilz-Ravioli | Gemüse & Steinpilze | Jus

HAUPTSPEISE

Gebratene Fasanenbrust

Pilze | Brokkoli | Schupfnudel | Wildjus | Birne | Preiselbeere

oder

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
frischer Trüffelwirsing | Erbspüree | Jus

DESSERT

Winterliches Parfait | Honigkirschen | cremiges Espuma

WEINE

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet Rot „Eigenedition“ trocken
2016 Weingut Neef Emmich – Grauer Burgunder „Eigenedition“ trocken
2016 Weingut Faubel – Spätburgunder Rosé trocken

Preis pro Person 69 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 79 € am Abend – 4 Stunden

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