

All Inklusive Festpreis-Menü 4 Herbst & Winter 2018 / 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Scheiben vom Entenschinken
winterlicher Salat | Nuss-Dressing | Pilze | Sprossen

ZWISCHENGANG

Frische Bandnudeln in Trüffelsahne | Kräutersaitling | Glace

HAUPTSPEISE

Dreierlei aus dem Meer – Wolfsbarsch - Garnelen & Lachsfilet
junges Gemüse | Hummersauce | Basilikum Teigtaschen

oder

Rosa gebratenes Roastbeef & Garnelen
gebackener Kartoffelaufbau | Mandelbrokkoli | Rossini-Sauce

DESSERT

Raphael's Dreierlei von der Schokolade

WEINE

2009 Weingut Neef Emmich – Cabernet Mitos „Barrique“ trocken
2013 Weingut Neef Emmich – Grauer / Weißer Burgunder „Barrique“ trocken
2014 Marcia Batle / Mallorca - Rosé trocken

Preis pro Person 75 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 86 € am Abend – 4 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 9,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails