

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

### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE

Raphael's Feldsalat | Rapunzlsalat | Kartoffeldressing  
krosser Speck | Croutons | Sprossen

\*\*\*

oder

### SUPPE

Consommé von der Gans

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Gänsebrustfilets

Apfelrotkohl | hausgemachte Kartoffelklöße | Orange | Preiselbeeren | Sauce

oder

Gebratenes, mariniertes Rotbarschfilet  
auf Blattspinat | Teigtasche | Weißweinsauce

\*\*\*

### DESSERT

Vanille Mousse | Pflaumen Ragout | Nüsse | im Glas serviert

\*\*\*

### WEINE

2011 Weingut Neef Emmich - Couvet Rot trocken

2016 Weingut Neef Emmich - Grüner Silvaner trocken

2016 Weingut Faubel - Rosé trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 39,50 € am Mittag – 2 Stunden**

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