

## **All Inklusive Festpreis-Menü „Gans“ Herbst & Winter 2018 / 2019**

### **APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### **VORSPEISE**

Scheiben von der geräucherten Gänsebrust  
Rapunzelsalat | Himbeerdressing | Croutons | Sprossen

\*\*\*

### **SUPPE**

Cremesuppe von Waldpilzen

\*\*\*

### **HAUPTSPEISE**

Krosse Gänsebrust  
Apfelrotkohl | hausgemachte Kartoffelklöße | Orange | Preiselbeeren | Sauce

**oder**

Gebratenes, mariniertes Kalbssteak  
auf Wirsing-Risotto | Pilzstrudel | Portweinsauce

\*\*\*

### **DESSERT**

Karamellierter Cheese Cake | Rumkirschen | cremiges Eis

\*\*\*

### **WEINE**

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

\*\*\*

**Preis pro Person 75 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 85 € am Abend – 4 Stunden**

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