

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