

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

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Delicé von Roter Bete mit Hirsch
Friséesalat | Himbeerdressing | Nüsse | Sprossen

SUPPE

Consommé von Steinpilzen

HAUPTSPEISE

Fasanenbrust in Lardo
kleine Gemüse | eingelegte Trauben | Schupfnudeln | Preiselbeeren | Portweinsauce

oder

Zweierlei vom Hirsch - Ragout & Rosa Steak
Brokkoli | Pilze | Strudel | Kirsch-Rosmarinsauce

DESSERT

Marzipan Mousse | Rumkirschen | cremiges Eis

WEINE

2015 Weingut Neef Emmich - Dornfelder trocken
2016 Weingut Neef Emmich - Grauer Burgunder trocken
2016 Weingut Faubel - Rosé trocken

Preis pro Person 70 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 80 € am Abend – 4 Stunden

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