

**All Inklusive Festpreis-Menü
WILD
Herbst / Winter 2020/2021**

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Hirsch-Pastete & -Hirsch-Schinken
Wildkräutersalat | Preiselbeer-Vinaigrette | Sprossen & Pilze

SUPPE

Consommé vom Steinpilz

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Hirschsteak mit Nusskruste
Wirsing | Birne | Rosenkohl | Pilz-Teigtaschen

oder

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Schupfnudeln | Kürbis | Ouitte | Gemüse | Cranberry-Sauce

DESSERT

Marzipan Mousse | Rumtopfrüchte | cremiges Eis

WEINE

2016 Weingut Neef Emmich - Spätburgunder – Barrique - trocken
2018 Weingut Faubel - Sylvaner - trocken
2017 Marcia Batle / Mallorca - Rosé – trocken

Preis pro Person € 79 am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person € 89 am Abend – 4 Stunden

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