

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

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Salatherzen | Gorgonzola | Rübe | Avocadotatar
Dressing | Ei | Croutons | Sprossen

SUPPE

Cremesüppchen von der Erbse | getrüffelte Sahne

HAUPTSPEISE

Frische handgemachte Grana Padano Teigtaschen
auf Tomaten-Marmelade | Basilikum | Pinienkerne

DESSERT

Cheese Cake | Rumtopfrüchte | cremiges Eis | Nüsse

WEINE

2016 Corte Dei Mori - Nero D'Avola - trocken
2018 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken
2018 Weingut Faubel - Rosé – trocken

**Preis pro Person € 66 am Mittag – 4 Stunden
Preis pro Person € 76 am Abend – 4 Stunden**

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