

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

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Scheiben von der geräucherten Gänsebrust | Preiselbeer-Vinaigrette
Wildkräutersalat | Sprossen

SUPPE

Consommé vom Steinpilz

HAUPTSPEISE

Krosse Gänsebrust / Gänsekeule
Apfelrotkohl | hausgemachte Klöße | Orange | Preiselbeeren | Sauce

oder

Gebratenes Lachsfilet & Garnele
frischer Blattspinat | grüner Spargel | Risotto

DESSERT

Marzipan Mousse mit Schokoladenboden | Honigkirschen | cremiges Eis

WEINE

2009 Weingut Neef Emmich - Spätburgunder – Barrique - trocken
2017 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken
2017 Weingut Faubel - 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