

All Inklusive Festpreis-Menü 1 Frühjahr 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's Ceasar Salad
Römersalatherzen | Dressing | Ei | krosser Speck | Croutons | Sprossen

SUPPE

Schaumsüppchen von der Erbse

HAUPTSPEISE

Maispoulardenbrust in Zitronenmarinade
gebackene Kartoffel | Ratatouille | Zucchini & Tomate | Rotweinjus

oder

Gefüllte Schollenfilets
frisches Marktgemüse | Risotto | Weißweinsauce

DESSERT

Frische Erdbeeren | Mascarponecreme | Vanilleeis | Nüsse & Cantuccini

WEINE

2015 Corte die Mori - Nero D'Avola - trocken
2017 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken
2017 Weingut Faubel - Rosé - trocken ***

Preis pro Person 49,50 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 60,00 € am Abend – 4 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 7,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails