

All Inklusive Festpreis-Menü 2 Frühjahr 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Cremiges Tatar vom Räucherlachs
kleine Reibeküchlein | Gurken-Carpaccio | Salatherzen

SUPPE

Cremesüppchen vom Spinat mit Feta

HAUPTSPEISE

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin | mediterranes Gemüse
oder
gebratenes Viktoria-Barschfilet
Gemüse Potpourri | Tomate | braune Butter | Kartoffelnocke

DESSERT

Creme Brûlée mit Orange & Liquer | Früchte | cremiges Eis

WEINE

2016 Corte die Mori - Nero D'Avola - trocken
2017 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken
2017 Weingut Faubel - Rosé - trocken

Preis pro Person 55,00 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 65,00 € am Abend – 4 Stunden

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