

All Inklusive Festpreis-Menü 3 Frühjahr 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Vorspeisen Variation

Tomate -Mozzarella & Basilikum | Guacamole Mousse & Nüsse | Rucola-Salat & Pilze | Graved Lachs mit Reibekuchen | Vitello Tonnato

ZWISCHENGANG

Frische vegetarische Ravioli | kleine Gemüse & Spinat | Tomaten-Basilikum-Sauce

HAUPTSPEISE

Gebratenes mariniertes Rindersteak

mediterrane gegrillte Gemüse | Kartoffelgratin | Rosmarinjus

oder

Gebratenes Heilbuttfilet

frischer Blattspinat | Spargel | Weißweinsauce | Kartoffelstrudel

DESSERT

Tiramisu | marinierte Erdbeeren | cremiges Espuma | Eis

WEINE

2009 Weingut Neef Emmich – Cabernt Mytos „Barrique“ - trocken

2017 Weingut Neef Emmich – Grauer Burgunder „Eigenedition“ - trocken

2017 Weingut Faubel – Spätburgunder Rosé - trocken

Preis pro Person 66,00 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 76,00 € am Abend – 4 Stunden

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