

## **All Inklusive Festpreis-Menü 4 Frühjahr 2019**

### **APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### **VORSPEISE**

Salat vom gebratenem grünem Spargel  
Wildkräutersalat | Vinaigrette | Sprossen & Serrano Schinken

\*\*\*

### **ZWISCHENGANG**

Frische Bandnudeln in Trüffelsahne | gebratene Pilze | Glace

\*\*\*

### **HAUPTSPEISE**

Dreierlei aus dem Meer - Wolfsbarsch - Garnelen & Lachsfilet  
junges Gemüse | Hummersauce | Basilikum-Teigtaschen

oder

Rosa gebratenes Roastbeef & Garnelen  
gebackener Kartoffelauflauf | buntes Gemüse | zweierlei Saucen

\*\*\*

### **DESSERT**

Raphael's Dreierlei von der Schokolade

\*\*\*

### **WEINE**

2009 Weingut Neef Emmich - Cabernet Mito „Barrique“ - trocken  
2017 Weingut Neef Emmich - Grauer / Weißer Burgunder „Eigenedition“ - trocken  
2016 Marcia Batle / Mallorca - Rosé – trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 78,00 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 89,00 € am Abend – 4 Stunden**

Je weitere angefangene Stunde 9,00 € pro Person Getränkepauschale  
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails