

All Inklusive Festpreis-Menü Das Rheinisch-Feine – Frühjahr 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Angemachtes Tatar vom Rind | kleine Pumpernickel | Essiggemüse | Salat

SUPPE

Cremesüppchen von gerösteten Zwiebeln mit Käsebroststückchen

HAUPTSPEISE

Rosa geschmorte Lammhüfte mit Kräuterkruste
Bohnen & frisches Gemüse | Kartoffelauflauf | Jus

DESSERT

Frische Erdbeeren in gesüßter Creme mit grünem Pfeffer | cremiges Eis

WEINE

2016 Weingut Neef Emmich - Dornfelder - trocken
2016 Weingut Neef Emmich - Grauer Burgunder - trocken
2016 Weingut Faubel - Cabernet Rosé - trocken

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

Preis pro Person 72,00 € am Abend – 4 Stunden

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