

## All Inklusive Festpreis-Menü Fisch – Frühjahr 2019

### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE

Scheiben vom Räucherlachs | Reibeküchlein  
Salatherzen | Meerrettichcreme

\*\*\*

### SUPPE

Schaumsüppchen von Mango-Cocos-Zitronengras | Garnelenspieß

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Gebratenes Filet von der Dorade  
mediterrane Gemüse & Tomate | Risotto | Pesto

oder

Duett vom Fjordlachs & Viktoriabarschfilet  
grüner Spargel | Kartoffelstampf | Hummersauce

\*\*\*

### DESSERT

Carpaccio von der Ananas | Limette | Espuma | Sorbet

\*\*\*

### WEINE

2016 Bodega Primicia - Rioja Rot - trocken  
2017 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken  
2016 Weingut Marcia Batle - Rosé - trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 70,00 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 80,00 € am Abend – 4 Stunden**

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