

All Inklusive Festpreis-Menü Trüffeltraum – Frühjahr 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Salat von grünem Spargel | Vinaigrette | Wildkräutersalat | frischer Trüffel | Sprossen

SUPPE

Cremesüppchen von der Erbse mit getrüffelter Sahne

HAUPTSPEISE

Medaillons vom Angusrind

frischer Sahne-Blattspinat & weißer Spargel | kleine Kartoffelchen | frischer Trüffel

oder

Gefüllte Rote Bete mit Kartoffel-Käse-Creme | Sauce Mousseline | frischer Trüffel

DESSERT

Crème Brûlée mit Pralinen Aromen | frische Mango | cremiges Eis

WEINE

2009 Weingut Neef Emmich - Cabernet Mytos „Barrique“ - trocken

2017 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken

2017 Weingut Faubel - Rosé - trocken

Preis pro Person 79,00 € 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