

## All Inklusive Festpreis-Menü Vegetarisch - Frühjahr 2019

### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE

Salatherzen | Gorgonzola | Rübe | Avocado-Tatar  
Dressing | Ei | Croutons | Sprossen

\*\*\*

### SUPPE

Cremesüppchen von der Erbse | getrüffelte Sahne

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Frische handgemachte Grana Padano-Teigtaschen  
auf Tomaten Marmelade | Basilikum | Pinien

\*\*\*

### DESSERT

Cheese Cake | frische Erdbeeren | cremiges Eis | Nüsse

\*\*\*

### WEINE

2016 Corte Dei Mori - Nero D'Avola - trocken  
2017 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken  
2017 Weingut Faubel - 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