

All Inklusive Festpreis-Menü 3 Sommer 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Variation mit

Tomate-Mozzarella & Basilikum – Guacamole Mousse & Nüsse
Rucolasalat & Pilze - Graved Lachs mit Reibekuchen – Vitello Tonnato

ZWISCHENGANG

Frische vegetarische Ravioli | kleine Gemüse & Spinat | Tomaten-Basilikum Sauce

HAUPTSPEISE

Gebratenes mariniertes Iberico Kotelette
mediterrane gegrillte Gemüse | Kartoffelgratin | Rosmarinjus
oder
Gebratenes Heilbutt-Filet
frischer Blattspinat | Spargel | Weißweinsauce | Kartoffelstrudel

DESSERT

Tiramisu | marinierte Erdbeeren | cremiges Espuma | Eis

WEINE

2017 Weingut Primicia - Rioja - trocken
2017 Weingut Neef Emmich - Grauer Burgunder „Eigenedition“ - trocken
2017 Weingut Faubel - Spätburgunder Rosé - trocken

Preis pro Person 65 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 75 € am Abend – 4 Stunden

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