

All Inklusive Festpreis-Menü 4 Sommer 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Salat von grünem Spargel
Wildkräutersalat | Vinaigrette | Sprossen & Serrano Schinken

ZWISCHENGANG

Frische Bandnudeln in Trüffelsahne | gebratene Pilze | Glace

HAUPTSPEISE

Dreierlei aus dem Meer – Dorade - Garnelen & Lachsfilet
junges Gemüse | Hummersauce | Basilikum-Teigtaschen
oder
Rosa gebratenes Roastbeef & Garnelen
gebackener Kartoffelaufbau | buntes Gemüse | zweierlei Saucen

DESSERT

Raphael's Dreierlei von der Schokolade

WEINE

2009 Weingut Neef Emmich - Cabernet Mito „Barrigue“ - trocken
2016 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken
2014 Marcia Batle / Mallorca – Rosé - trocken

Preis pro Person 69 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 79 € am Abend – 4 Stunden

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