

**All Inklusive Festpreis-Menü  
Das Rheinisch-Feine  
Sommer 2019**

**APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

**VORSPEISE**

Angemachtes Tatar vom Rind | kleine Pumpernickel | Essiggemüse | Salat

\*\*\*

**SUPPE**

Cremesüppchen von gerösteten Zwiebeln mit Käsebrodstück

\*\*\*

**HAUPTSPEISE**

Rosa geschmorte Lammhüfte mit Kräuterkruste  
Bohnen & frisches Gemüse | Kartoffelauflauf | Jus

\*\*\*

**DESSERT**

Frische Erdbeeren in gesüßter Creme & grünem Pfeffer | cremiges Eis

\*\*\*

**WEINE**

2016 Weingut Neef Emmich - Dornfelder - trocken  
2016 Weingut Neef Emmich - Grauer Burgunde -r trocken  
2016 Weingut Faubel - Cabernet Rosé - trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 60 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 72 € am Abend – 4 Stunden**

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