

All Inklusive Festpreis-Menü Das Vegetarische Sommer 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 63 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 73 € am Abend – 4 Stunden

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