

All Inklusive Festpreis-Menü - 2 Frühjahr 2017

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Scheiben vom Graved Lachs | kleine Reibekuchen
Wasabi | Wakame | Salatbouquette

SUPPE

Schaumsüppchen vom weißem Spargel

HAUPTSPEISE

Marinierte Medaillons vom Schweinefilet
Kartoffel-Pilz-Nage | kleines Marktgemüse | Kräuterrahm

oder

Gebrautes Zanderfilet
Blattspinat | Tomate | braune Butter | Kartoffelnocke

DESSERT

Crème Brûlée mit Orange & Likör | Früchte | cremiges Eis

WEINE

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet Rot- trocken
2014 Weingut Neef Emmich – Rivaner Weiß - trocken
2014 Rosé trocken

Preis pro Person 55 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 60 € am Abend – 4 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 6,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails