

All Inklusive Festpreis-Menü - 3 Frühjahr 2017

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISEN-VARIATION

Spargelsuppe - Blumenkohlmousse & Nüsse – Rucolasalat & Pilze
Geflügelleber & Quittenragout – Lachs mit Algensalat

ZWISCHENGANG

Frische Ravioli | Garnelen | Gemüse | Hummersauce

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Rindersteak
auf frischem Blattspinat mit Knoblauch | Kartoffelnest | Jus | braune Butter
oder
Gebratenes Heilbuttfilet
auf frischem Junglauch & marktfrischem Gemüse | Risotto | Weißweinsauce

DESSERT

Tiramisu | marinierte Erdbeeren | cremiges Eis

WEINE

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet Rot „Eigenedition“ - trocken
2014 Weingut Neef Emmich – Grauer Burgunder Weiß „Eigenedition“ - trocken
2014 Rosé – trocken

Preis pro Person 62,50 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 68,50 € am Abend – 4 Stunden

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