

## **All Inklusive Festpreis-Menü - Tapas Frühjahr 2017**

### **APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### **VORSPEISE**

Dreierlei Tapas als Vorspeisen  
Gebackenes Hummerbällchen auf Wakame  
Vitello Tonnato mit Rucola  
Spargelsalat

\*\*\*

### **SUPPE**

Schaumsüppchen von Erbse & Trüffel

\*\*\*

### **HAUPTSPEISE**

Dreierlei Tapas als Hauptspeise  
Rosa Barbarie Entenbrust | Brasserie Blattspinat | Schupfnudel  
Kalbs Medaillon | Rotweinzwiebeln | Teigtasche  
Zanderfilet | Linsengemüse | Kartoffelnocke | krosser Speck

\*\*\*

### **DESSERT**

Dreierlei Tapas als Dessert  
Topfenknödel auf Vanilleschaum & Eis  
Kleines Schwarzwälder Kirsch  
Vanille Mousse mit Erdbeeren

\*\*\*

### **WEINE**

2011 Weingut Neef Emmich – Couvet Rot - trocken  
2014 Weingut Di Lenardo – Chardonnay - trocken  
2014 Rosé - trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 75 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 85 € am Abend – 4 Stunden**

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