

## **All Inklusive Festpreis-Menü Das Rheinisch Feine - Sommer 2020**

### **APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### **VORSPEISE**

Angemachtes Tatar von der Räucherforelle  
Pumpernickel | Gurken-Carpaccio | Salat

\*\*\*

### **SUPPE**

Cremesüppchen von gerösteten Zwiebeln mit Käsebrotsstück

\*\*\*

### **HAUPTSPEISE**

Geschmorte Ochsenbacke & rosa Kalbsteak  
Selleriepüree | Gemüse | blaue Kartoffeln | Jus

### **DESSERT**

Frische Erdbeeren in gesüßter Creme mit grünem Pfeffer | cremiges Eis

\*\*\*

### **WEINE**

2012 Weingut Sorger Neusiedler See - Blaufränkisch - trocken - Alte Rebe  
2017 Weingut Neef Emmich - Grauer Burgunder trocken  
2017 Weingut Faubel - Cabernet Rosé trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 66 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 78 € am Abend – 4 Stunden**

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