

All Inklusive Festpreis-Menü Fisch - Sommer 2020

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Scheiben vom Räucherlachs | Reibeküchlein
Salatherzen | Meerrettichcreme

SUPPE

Schaumsüppchen vom Bärlauch | Fisch-Crostini

HAUPTSPEISE

Duett vom Fjordlachs - Viktoriabarschfilet & Garnele
grüner Spargel | Kartoffel-Potpourri | Hummersauce

DESSERT

Carpaccio von der Ananas | karamellisierter Cheesecake | Limette | Sorbet

WEINE

2016 Bodega Primicia – Rioja - trocken
2018 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken
2017 Weingut Marcia Batle - Rosé - trocken

Preis pro Person 70 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 80 € am Abend – 4 Stunden

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