

## All Inklusive Festpreis-Menü 2 Sommer 2020

### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE

Cremiges Tatar vom Räucherlachs  
kleine Reibeküchlein | Gurken-Carpaccio | Salatherzen

\*\*\*

### SUPPE

Cremesüppchen vom weißen Spargel

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste  
Kartoffelgratin | mediterranes Gemüse

oder

Gebrautes Viktoria-Barschfilet  
Gemüse Potpourri | Tomate | braune Butter | Kartoffelhocke

\*\*\*

### DESSERT

Frische Erdbeeren | Mascarpone-Creme | Vanille | Nüsse & Cantuccini

\*\*\*

### WEINE

2018 Corte die Mori - Nero D'Avola - trocken  
2018 Weingut Sol Mio - Trebbiano - trocken  
2018 Weingut Faubel - Rosé - trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 60 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 65 € am Abend – 4 Stunden**

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