

All Inklusive Festpreis-Menü 3 Sommer 2020

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Vorspeisen Variation

Tomate-Mozzarella & Basilikum - Guacamole Mousse & Nüsse - Rucola-Salat & Pilze | Graved Lachs mit Reibekuchen - Vitello Tonnato

ZWISCHENGANG

Frische vegetarische Ravioli | kleine Gemüse & Spinat
Tomaten-Basilikum Sauce

HAUPTSPEISE

Gebratenes mariniertes Rindersteak mit Kräuter-Zwiebelkruste
mediterrane gegrillte Gemüse | Kartoffelgratin | Rosmarinjus

oder

Gebratenes Heilbutt-Filet
frischer Blattspinat | Spargel | Weißweinsauce | Kartoffelstrudel

DESSERT

Tiramisu | marinierte Erdbeeren | cremiges Espuma | Eis

WEINE

2016 Bodega Primicia - Rioja - trocken
2018 Weingut Sol Mio - Trebbiano - trocken
2018 Weingut Faubel - Spätburgunder Rosé - trocken

Preis pro Person 66 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 76 € am Abend – 4 Stunden

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