

All Inklusive Festpreis-Menü 4 Sommer 2020

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Salat vom gebratenem grünem Spargel
Wildkräutersalat | Orange | Vinaigrette | Sprossen & Serrano Schinken

ZWISCHENGANG

Frische Bandnudeln in Trüffelsahne | gebratene Pilze | Glace

HAUPTSPEISE

Dreierlei aus dem Meer - Wolfsbarsch - Garnelen & Lachsfilet
junges Gemüse | Hummersauce | Basilikum-Teigtaschen
oder
Rosa gebratenes Roastbeef & Garnelen
gebackener Kartoffelauflauf | buntes Gemüse | zweierlei Saucen

DESSERT

Raphael's Dreierlei von der Schokolade

WEINE

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

Preis pro Person 70 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 82 € am Abend – 4 Stunden

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