

## All Inklusive Festpreis-Menü - 4 Frühjahr 2018

### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE

Salat von gebratenem grünem Spargel  
Wildkräutersalat | Vinaigrette | Sprossen & Serrano Schinken

\*\*\*

### ZWISCHENGANG

Frische Bandnudeln in Trüffelsahne | Kräutersaitling | Glace

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Dreierlei aus dem Meer – Wolfsbarsch - Garnelen - Lachsfilet  
Junges Gemüse | Hummersauce | Basilikum-Teigtaschen

oder

Rosa gebratenes Roastbeef & Garnelen  
Gebackener Kartoffelauflauf | buntes Gemüse | zweierlei Sauce

\*\*\*

### DESSERT

Raphael's Dreierlei von der Schokolade

\*\*\*

### WEINE

2009 Weingut Neef Emmich – Cabernet MitoS „Barrigue“ - trocken  
2013 Weingut Neef Emmich – Grauer / Weißer Burgunder „Barrigue“ - trocken  
2014 Marcia Batle / Mallorca - Rosé - trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 78.00 € am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person 89,00 € am Abend – 4 Stunden**

Je weitere angefangene Stunde 9,00 € pro Person Getränkepauschale  
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails