

**All Inklusive Festpreis-Menü  
Fisch  
Herbst / Winter 2020/2021**

**APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

**VORSPEISE**

Dreierlei vom Lachs | kleine Reibeküchlein  
Salatherzen | Meerrettichcreme | Preiselbeeren

\*\*\*

**SUPPE**

Schaumsüppchen von Mango-Cocos-Zitronengras | Garnelenspieß

\*\*\*

**HAUPTSPEISE**

Gebratenes Filet von der Dorade  
mediterrane Gemüse & Tomate | Risotto | Pesto

oder

Duett vom Fjordlachs & Garnele  
grüner Spargel | Kartoffelstampf | Hummersauce

\*\*\*

**DESSERT**

Küchlein vom Salzkaramell | Carpaccio von der Ananas | Limette | Sorbet

\*\*\*

**WEINE**

2018 Bodega Primicia – Rioja - trocken  
2019 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken  
2018 Weingut Marcia Batle - Rosé – trocken

\*\*\*

**Preis pro Person € 76 am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person € 86 am Abend – 4 Stunden**

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