

**All Inklusive Festpreis-Menü
Rheinisch-Fein
Herbst / Winter 2020/2021**

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Gefüllte Teigtasche vom Ochschwanz
Selleriepüree | Jus | Gemüse

SUPPE

Cremesüppchen von gerösteten Zwiebeln mit Käsebrotsstück

HAUPTSPEISE

Rheinischer Sauerbraten vom Rind
mit Rosinen | Apfel | Mandeln | Klößen | Feldsalat

oder

Gefüllte Rote Bete mit Kartoffel-Käse-Creme | Sauce Mousseline

DESSERT

Gebrannte Pralinen Creme Brûlée | Früchte | cremiges Eis

WEINE

2017 Weingut Neef Emmich - Spätburgunder - trocken
2018 Weingut Neef Emmich - Grauer Burgunder- trocken
2018 Weingut Faubel - Rosé - trocken

**Preis pro Person € 72 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