

All Inklusive Festpreis-Menü 1 Herbst / Winter 2020/2021

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's Feldsalat
in Kartoffeldressing | krosser Speck | Croutons | Sprossen

SUPPE

Cremesüppchen vom Hokaido Kürbis

HAUPTSPEISE

Maispoulardenbrust in Kräutern
Steinpilzrisotto | Gemüse & Pilze | Rotweinjus
oder
Gebratenes Wels-Filet in Kräutern
marktfrisches Gemüse | Rucola-Kartoffelstampf | Hummersauce

DESSERT

Gefüllte Marillenkügelchen in Nuss-Butter-Brösel | Vanillesauce | cremiges Eis

WEINE

2017 Tempranillo - trocken - Spanien
2018 Sylvaner - trocken - Pfalz
2018 San Silvestro Monferrato - Chiaretto Rosé - trocken

Preis pro Person € 49 am Mittag – 4 Stunden
Preis pro Person € 60 am Abend – 4 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 7,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails