

## All Inklusive Festpreis-Menü 2 Herbst / Winter 2020/2021

### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE

Carpaccio von Roter Bete | Wintersalate | Gänseleber & Pastete

\*\*\*

### SUPPE

Creemesüppchen von Apfel & Sellerie mit Trüffelsahne

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste

Kartoffel-Bärlauch-Stampf | gebratene Pilze | Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet

Gemüse Potpourri | Tomate | Hummersauce | gefüllte Teigtaschen

\*\*\*

### DESSERT

Tiramisu | Zimtpflaumen | Portweinschaum | cremiges Eis

\*\*\*

### WEINE

2017 Bodegas Premicia - Joven Tinto - Rioja - trocken

2018 Weingut Faubel - Sylvaner - trocken

2017 San Silvestre / Monferrato Rosé - trocken

\*\*\*

**Preis pro Person € 60 am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person € 68 am Abend – 4 Stunden**

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