

All Inklusive Festpreis-Menü 4 Herbst / Winter 2020/2021

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Scheiben vom Gänseschinken
Wildkräutersalat | Nuss-Vinaigrette | Sprossen & Pilze

ZWISCHENGANG

Frische Bandnudeln in Trüffelsahne | gebrannte Gänseleber | Glace

HAUPTSPEISE

Dreierlei aus dem Meer – Dorade - Garnelen & Lachsfilet
junges Gemüse | Hummersauce | Teigtaschen
oder
Rosa gebratenes Rindersteak in Kräutern
gebackener Kartoffelaufbau | buntes Gemüse | Steinpilzsauce

DESSERT

Raphael's Süße Sünden Dreierlei

WEINE

2015 Weingut Neef Emmich - Rotwein - Eigenedition - trocken
2019 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken
2018 Marcia Batle / Mallorca - Rosé - trocken

Preis pro Person € 75 am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person € 85 am Abend – 4 Stunden

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