

WORMSER Nibelungendinner

(21.07. bis 05.08.2018, außer sonntags)



 PRINZ CARL 
PARKHOTEL

Gerne servieren wir Ihnen Aperitif und Menü auf unserer Terrasse. Sollte uns Petrus nicht hold sein, werden wir nach drinnen ausweichen.

Eine Vorabreservierung für das Nibelungen-Dinner ist erforderlich.

17:30 Uhr:

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif.

18:00 Uhr: Menübeginn.

Bei der Auswahl der Menükomponenten haben wir größte Sorgfalt auf die Wertigkeit der Zutaten gelegt.

19:30 Uhr:

Gerne bringen wir Sie zum Festspielgelände und holen Sie dort auch nach Absprache wieder ab. Ihr Fahrzeug können Sie bei uns oder auf einer der öffentlichen Stellflächen in der Prinz-Carl-Anlage parken.

Cuvée Katharina brut
Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

Einleitung:
Gruß aus der Küche

Erster Akt: Die Vorspeise
Havel-Zander „kross“,
schwimmend im Kräuterschaum

zweiter Akt: Der Hauptgang
Filet vom Steinbutt
mit überbackenem Lauch,
Schnee von der rheinhessischen Kartoffel
und Champagner-beurre-blanc

oder

Sûpreme von der Perlhuhnbrust
mit Baby-Spinat, Rosinen
und gerüffeltem Kartoffelpüree

Finale: Das Dessert
Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Ragout von der rheinhessischen Erdbeere

EUR 49,50

SO FINDEN SIE UNS



Parkhotel Prinz Carl
Prinz-Carl-Anlage 10-14
67547 Worms

Tel.: 06241-3080
Fax: 06241-308309

info@parkhotel-prinzcarl.de
www.parkhotel-prinzcarl.de