



Willkommens Gala-Abendessen

Freitag, 28. Juni 2024
Auf See

Vorspeisen

Thunfisch Tataki
Sesam-Sushireis ~ Soja-Wasabicreme ~ Wakame

Kalbs-Carpaccio
Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Brioche Croutons

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet aus dem Nordatlantik
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ La Ratte Kartoffeln

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Kartoffel Muffin

Desserts

„Sweet Triple“
Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

Geflämmter Ziegenkäse ~ Salamikusper ~ Ciabatta

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gebratenes Zucchini Carpaccio
**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing
**

Schaumige Edelpilzsuppe
**

Passionsfrucht ~ Champagner
**

Gebratene Tofu Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse
**

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 34,00

2018 Amarone Nectar Costasera Classico
Weingut Masi Agricola Spa
Valpolicella
Venetien / Italien 15% Vol.
0,75l € 59,00