



Willkommens Gala-Abendessen

Mittwoch, 17. Juli 2024

Auf See

Vorspeisen

Lachs & Shrimps Törtchen
Zuckererbsencreme ~ Rote Bete-Kaviar Vinaigrette

Kalbs-Carpaccio
Ei-Worchestercreme ~ Frisee ~ 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

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon
Geflämmter Ziegenkäse ~ Salamiknusper ~ Walnuss Baguette

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Guacamole, Anti-Pasti Dip, 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 Kaitui
Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 36,00

2020 Tohuwabohu
Cabernet Sauvignon
Weingut Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.
0,75l € 39,00