



Eismeer Gala-Abendessen

Dienstag, 23. Juli 2024
Auf See

Vorspeisen

Graved-Lachs-Rote Bete Crêpe
Gemüwestipp ~ Wodka-Ginger Ale Aspik
oder

Tatar vom Kalbsrücken
Eiercreme ~ Kaviarschmand ~ Crustini

Salat

Eisbergsalat ~ Shrimps ~ Dilldressing

Suppe

Entenkraftbrühe ~ Wildkräuter-Profiteroles

Sorbet

Johannisbeere & Zitrone ~ Gin-Cocktail

Hauptgerichte

Gebratenes Eismeer Heilbuttfilet
Aquavit-Hollandaise ~ weißer Spargel ~ Ofenkartoffel

Rinderfilet & Gänseleber-Karamell
Bourbonsauce ~ Fenchel ~ Zuckererbsencreme

Desserts

Grönland Baiser
Mandelcreme ~ Blaubeeren ~ Vanilleeis

Käsepraline ~ Bacon-Knusper ~ Ahornsirup ~ Brioche

Frisch geschnittenes Obst

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Rote Bete Crêpe ~ Wodka-Ginger Ale Aspik
*

Eisbergsalat ~ Chili-Popcorn ~ Dilldressing
*

Getrübte Sellerie Bisque
*

Johannisbeere & Zitrone ~ Gin-Cocktail
*

Weißes Spargelrisotto
Cornflakes Champignons ~ Süßkartoffelchips
*

Grönland Baiser
Mandelcreme ~ Blaubeeren ~ Vanilleeis
*

Kleine Naschereien
*

Weinempfehlung

MS Amadea Sonderausgabe
2021 Riesling Markus Schneider
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.
0,75l € 29,00

MS Amadea Sonderausgabe
2020 Cuvee Markus Schneider
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 14.0% Vol.
0,75l € 29,00