



Willkommens Gala-Abendessen

Samstag, 17. August 2024

Auf See

Vorspeisen

Lachs & Flusskrebbs Törtchen
Zuckererbsencreme ~ Zitrus-Kaviar Vinaigrette

Kalbs-Carpaccio
Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Brioche Croûtons

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet aus dem Nordatlantik
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergetomaten ~ La Ratte
Kartoffelcreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Kartoffel Muffin

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

Geflämmter Ziegenkäse ~ Speckknusper ~ Ciabatta

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Erbsen Törtchen
Frisée ~ Zitrus-Vinaigrette ~ Oliven Tapenade
**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing
**

Schaumige Edelpilzsuppe
**

Passionsfrucht ~ Champagner
**

Tofu-Ahorn-Sesam im Blätterteig
Koriander-Soja Hollandaise ~ Süßkartoffelcreme
**

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon
**

Kleine Naschereien
**

Weinempfehlung

2023 Grüner Veltliner Urgestein
trocken, Weingut Jurtschisch
Kamptal / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 36,00

2021 Blaufränkisch Zweigelt Cuveé
trocken, Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich 13,5% Vol.
0,75l € 36,00