



Willkommens Gala-Abendessen

Donnerstag, 26. September 2024
Auf See

Vorspeisen

„Aus der Räucherei“

Tromsø Lachs ~ Ostsee Aal ~ Großaugen-Thun

Barbarie Entenleber

Geschmorter Pfirsich ~ Walnuss-Portweinsauce

Salat

Radicchio di Treviso ~ Bavaria Blu-Basilikum Dressing

Suppe

Tafelspitz Kraftbrühe ~ Beerenauslese ~ Profiteroles

Sorbet

Cassis ~ Lillet Blanc ~ Ginger Ale

Hauptgerichte

Alaska Heilbuttschnitte

Jerk-Hollandaise ~ Fenchel ~ La Ratte Kartoffeln

Kalbsbäckchen „Gremolata“

Morchelsauce ~ Thai Spargel ~ Petersilienwurzelcreme

Desserts

Erdbeer Baiser

Pistazieneis ~ Grand Marnier Karamell

Sainte Maure Ziegenkäse

Speckknusper ~ Wildblütenhonig ~ Vollkorncracker

Frisch geschnittenes Obst

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter ~ Sardellenbutter ~ Humus ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Chioggia Rüben Carpaccio

Pomelo ~ Traubenkernessig ~ Mandel-Crunch

**

Radicchio di Treviso ~ Bavaria Blu-Basilikum Dressing

**

Pilzcremesuppe ~ Croutons

**

Cassis ~ Lillet Blanc ~ Ginger Ale

**

Zwergetomaten-Tarte

Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella

**

Erdbeer Baiser

Pistazieneis ~ Grand Marnier Karamell

**

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