



Willkommens Gala-Abendessen

Mittwoch, 09. Oktober 2024

Auf See

Vorspeisen

Lachs-& Flusskrebs-Törtchen
Zuckererbsencreme ~ Rote Bete-Kaviar Vinaigrette

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

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss-Sabayon

Geflämmter Ziegenkäse ~ Salamikusper ~ Ciabatta

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, 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

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