



Gala-Abendessen

Mittwoch, 13. November 2024
Auf See

Vorspeisen

Flusskrebs-Tatar
Rote Bete-Creme ~ Kräuter-Distelöl ~ Meerrettichchips
oder

Rinder Carpaccio
Rucola-Crème Fraîche ~ Kapern ~ Parmesan ~ Croutons

Salat

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

Suppe

Wildkraftbrühe ~ Cognac ~ Klößchen ~ Profiteroles

Sorbet

Cassis ~ Portwein ~ Orange

Hauptgerichte

Heilbutt-Lachs Kombo
Raz el Hanout-Gewürzsauce ~ Minz-Gemüse ~ Couscous-Wantan
oder

Kalbstafelspitz & Leber-Praline
Trüffeljus ~ Paprika-Lollipop ~ Kartoffelgratin

Desserts

Pure Caribe-Schoko-Traum
Mango-Eis ~ Schwarzkirschen-Baiser
Taleggio-Ananas Tarte Tatin ~ Essig-Blaubeeren
Kleine Naschereien



Gedeck

Butter ~ Gewürzbutter ~ Pfeffer-Zitronenquark ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Auberginen-Bambus-Knusper
Möhrrchen-Zitruscreme ~ Gemüsesalat mit einer Scharfen ~
Wasabi-Soja-Dip
**

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing
**

Bergkäse-Fonduta ~ Haferflocken-Crostini
**

Cassis ~ Portwein ~ Orange
**

Schafskäse-Falafel ~ Raz el Hanout-Gewürzsauce ~ Minz-Gemüse
**

Pure Caribe-Schoko-Traum
Mango-Eis ~ Schwarzkirschen-Baiser
**

Kleine Naschereien
* *

Weinempfehlung

2023 Alte Reben
Grüner Veltliner Guglzipf
Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich 12,5% Vol
0,75l € 26,00

MS Amadea Sonderausgabe
2021 Cuvée Markus Schneider
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 14.0% Vol.
0,75l € 29,00