



Willkommens-Gala-Abendessen

Donnerstag, 28. November 2024

Auf See

Vorspeisen

Lachs & Garnelen Törtchen
Zuckererbsencreme ~ Rote Bete-Kaviar Vinaigrette

Kalbs-Tataki
Soja-Ingwer Sauce ~ Wakame ~ Sushi-Reisrolle

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum-Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet aus dem Nordatlantik
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta-Popover

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

„Käsevariation“
Bergkäse, Livarot, Pont Eveque, Apricot Mustard, Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, 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

2022 / 2023 Chablis
AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 39,00

MS Amadea Sonderausgabe
2021 Cuvee Markus Schneider
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 14.0% Vol
0,75l € 24,00