



WILLKOMMEN – GALA - ABENDESSEN
Montag, 01. Juli 2024
Auf Sea

VORSPEISEN

Graved Lachs-Pfannkuchen Wrap
Gado Gado-Gemüserohkost ~ Teriyaki-Mayonnaise

Wildschwein Ragout Fin
Blätterteigpastetchen ~ Sauerkirschen ~ Kräuteröl

SALAT

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Preiselbeer-Dressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

SORBET

Limette ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps Gratin
Creme de Ratatouille ~ Erbsenstampf ~ Backkartoffel

Entrecote Double “Al Tartufo”
Hollandaise ~ Spargelspitzen ~ Safran-Kartoffelcreme

DESSERTS

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Bailey’s Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst
Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche
Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Basilikum-Frischkäse, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”

**

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Preiselbeer-Dressing
**

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck
**

Limette ~ Champagner
**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh
**

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Bailey’s Mousse ~ Cheesecake
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75l 39,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme
Vignoble Brunier
Rhône / Frankreich
0,75l 47,00 €