



GALA ABENDESSEN
Donnerstag, 18. Juli 2024
Auf see

VORSPEISEN

Lachs Tatar & Kaviar
Honig-Senf-Gemüwestipp ~ Blinis ~ Gewürz-Wodka

oder

Rinder Carpaccio „Classico“

SALAT

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPE

Wildessenz ~ Portwein ~ Bröselknödel

SORBET

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine

HAUPTGERICHTE

Heilbuttschnitte & Auster Rockefeller
Gemüse kompott ~ Balsamico-Tomaten ~ La Ratte Kartoffeln

oder

Ochsenbäckchen & Garnelen
Waldpilze ~ Gemüsebündchen ~ Sellerie-Trüffelcreme

DESSERTS

„Mango-Variation“
Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

Munster Käse-Ananas Tart Tartin ~ Essigkirschen

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Sardellenbutter ~ Artischockencreme ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi-Carpaccio
Frisse -Stroh ~ Walnuss-Karamell ~ Heidelbeer-Vinaigrette
**

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing
**

Karotten-Safranschaumsuppe
**

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine
**

Parmesan-Zucchini Knusper
Gemüseragout der Provence ~ Bandnudeln
**

„Mango-Variation“
Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc – Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 36,00 €

2016 Gevrey-Chambertin
Weingut Gerard Seguin
Côte de Nuits, Burgund
0,75 l 55,00 €