



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN

Mittwoch, 24. Juli 2024

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Norwegen Lachs auf asiatisch

Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Troll Kalbs Steak Tatar

Senfkörner-Schmand ~ Eier Stipp ~ Roggen Knäcke

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Schwarze Kirsche ~ Gin Cocktail

HAUPTGERICHTE

Nordsee Glatbuttfilet & Tiger Garnele

Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

„Who let the Beef out”

Tournedo ~ Bäckchen ~ Sirloin

Portwein-Trüffel Jus ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Aquavit-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse

Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen

*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

*

Waldpilzcremesuppe

*

Schwarze Kirsche ~ Gin Cocktail

*

Zwergtomaten-Tarte

Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella

*

Eistorte MS AMERA mit Aquavit-Beerengrütze

*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

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

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 42,00 €