



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN

Dienstag, 13. August 2024

Torquay / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Norwegen Lachs auf asiatisch
Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Grüner Kaninchen-Knusper
Sellerie Tatar ~ Blaubeeren ~ Williams-Mayonnaise

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Zitrone ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele
Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

„Who let the Beef out“
Rinderfilet ~ Bäckchen ~ Sirloin
Portwein-Reduktion ~ Rosmarin-Waldpilze ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Black Olive Creme, Herb Curd Cheese, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Antipasti Cremesuppe ~ Grisini
*

Zitrone ~ Negroni-Spritzer
*

Zwergtomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Pichler's Edition
Grüner Veltliner Urgestein
Weingut Jurtschisch
Kamptal / Österreich
0,75 l 36,00 €

2021 Pichler's Edition
Blaifränkisch, Zweigelt Cuveé
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75 l 36,00 €