



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN

Sonntag, 18. August 2024

IJmuiden / Niederlande

VORSPEISEN

Norwegen Lachs & Flusskrebs
geräuchertes Blumenkohlmus ~ Zitruskompott

Kalbs Steak Tatar
Trüffel Mayonnaise ~ Rucola ~ Ciabatta Croutons

SALAT

Arabic Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Pistazienockerl

SORBET

Passionsfrucht-Limone ~ Gin Cocktail

HAUPTGERICHTE

Atlantik Limandesfilet & Garnele
japanische Gewürzsauce ~ Chili-Gemüse ~ Wakame-Algenreis

Black Angus Roastbeef
Westmoreland Sauce ~ Pfeffer-Möhrrchen ~ Gratin-Kartoffeln

DESSERTS

„Sweet Triple”

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Gebackener Brie de France ~ Preiselbeeren ~ Fruchtspieß

Frisch geschnittenes Obst



GEDECK

Butter ~ Pesto Rosso ~ 5 Kräuter Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Brokkoli-Walnuss Tatar
geräuchertes Blumenkohlmus ~ Zitruskompott

**

Couscous-Melonen-Gurkensalat

**

Edelpilzcremesuppe

**

Passionsfrucht-Limone ~ Gin Cocktail

**

Tofu in Kokoskruste mit Sesamgemüse und Sweet Chili Sauce

**

Marakuja-Mascarpone Crème ~ Schokostreusel

**

„Sweet Triple”

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

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 €