



Lismeer Gala-Abendessen

Freitag, 30. August 2024

Ilulissat / Jacobshavn / Grönland / Dänemark

Vorspeisen

Lachs Tatar & Arctic Char Kaviar
Skyr-Kräuterpfannkuchen ~ Gewürz-Wodka

oder

Gebratenes Rentier-Carpaccio
Staudensellerie ~ Meerrettichcreme ~ Knäckebrot

Salat

Cremige Radieschen ~ Krebschwänze

Suppe

Tafelspitzessenz
Gewürztraminer ~ Butterklößchen

Sorbet

Arctic Blue Gin Spritzer

Hauptgerichte

Alaska Heilbuttschnitte
Hummersauce ~ Pfefferfenchel~ Kartoffelcreme

oder

Beef Sirloin & Gänseleber
Canada Whisky Jus ~ gefüllter Champignon ~ Grießschnitte

Desserts

„Fire & Ice“
Mandel Fudge ~ Vanilleeis Baiser ~ Kirschen

Island Pilzkäse ~ Blaubeeren ~ Cracker

Kleine Naschereien *Gedeck*



Butter ~ Zitronenbutter ~ Linsen-Sambal Dip ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Erdgemüse-Carpaccio
Staudensellerie ~ Meerrettichcreme ~ Knäckebrot
**

Cremiger Radieschensalat
**

Gemüseessenz
Gewürztraminer ~ Butterklößchen
**

Arctic Blue Gin Spritzer
**

Blue Stilton Champignons
rote Hollandaise ~ Pfefferfenchel~ Kartoffelcreme
**

„Fire & Ice“
Mandel Fudge ~ Vanilleeis Baiser ~ Kirschen
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich
0,75l 33,00 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal, Rhône Tal,
Frankreich
0,75 l 36,00 €