



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Sonntag, 08. September 2024
Auf See

VORSPEISEN

Heilbutt Tatar & Avocado
Arctic Char Crème ~ Phoenix Brotchips

Kaninchen-Mandel Crepe
Kirschengelee ~ Williams-Mayonnaise

SALAT

Geschmorter Tomatensalat ~ Creme de Rouille

SUPPE

Entenessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Limette ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Lachsschnitte & Garnele
Aquavit-Hollandaise ~ Fenchel ~ Kartoffelcreme

„Who let the Beef out“
Rinderfilet ~ Bäckchen ~ Sirloin
Madeira-Reduktion ~ Brokkoli ~ Grießschnitte

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Pancetta-Brösel ~ Balsamico-Honig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Oliven Tapenade ~ Linsen Humus ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgem
*

Geschmorter Tomatensalat ~ Creme de Rouille
*

Sommertrüffel-Champignonsuppe
*

Limette ~ Negroni-Spritzer
*

Artischocken-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 €