



WILLKOMMENS – GALA - ABENDESSEN
Mittwoch, 11. September 2024
Auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna-Pfannkuchen Wrap
Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Kalbs Steak Tatar „Classico”

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline
Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen Mousseline

Entrecote Double “Al Tartufo”
Trüffeljus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Kräuterquark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”
**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing
**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck
**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz
**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh
**

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

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

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