



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Montag, 30. September 2024
Auf See

VORSPEISEN

Bonito Tuna Carpaccio
Limetten-Pfefferöl ~ Gemüse Stipp ~ Keta Kaviar

Pommery Kalbs Tatar
Lauch-Eiersalat ~ Worchester Mayo ~ Chester Gebäck

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Gebratener Stavanger Lachs
Dill-Hollandaise ~ Blumenkohlcreme ~ Nordstern Kartoffel

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

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

„Käse-Variation“
Bel Paese Tart ~ Essigkirschen ~ Ananas

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Auberginenmus, Getrüffelter Pinien-Quark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ 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 €