



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Mittwoch, 16. Oktober 2024
Capri / Italien

VORSPEISEN

Bonito Thunfisch Wrap
Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Grüner Kaninchen-Knusper
Sellerie Tatar ~ Blaubeeren ~ Williams-Mayonnaise

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Black Tiger Garnele
Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

Getrüffelt Rinderfilet
Portwein-Schalotten ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Ahornsirup ~ Kürbiskern Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Ratatouille Dip ~ Walnuss-Honig Crème ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer
*

Zwergtomaten Tarte Tatin
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
Blaufränkisch, Zweigelt Cuveé
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75 l 36,00 €