



WILLKOMMEN – GALA - ABENDESSEN
Mittwoch, 06. November 2024
Zadar / Kroatien

VORSPEISEN

Big Eye Thunfisch-Pfannkuchen Wrap
Wakame-Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Kalbs-Carpaccio
Ei-Worchestercreme ~ Rucola ~ Brioche Croutons

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Lachsschnitte & Garnele-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, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rote-Bete-Carpaccio
Blutorangen-Reduktion ~ Meerrettich-Sauce
**

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
Blaifränkisch, Zweigelt Cuveé
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75 l 36,00 €