



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Sonntag, 10. November 2024
Auf See

VORSPEISEN
Norwegen Lachs auf asiatisch
Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Rindertatar & Kaviar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT
Blattsalat ~ Kracher-Rosinen ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE
Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET
Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

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

Kalbstafelspitz & Gänseleberkaramell
Trüffeljus ~ Zitronen-Pfeffergemüse ~ Sellerie-Fondant

DESSERTS
Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK
Butter, Ratatouille-Creme, Getröffelter Quark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Kracher-Rosinen ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer
*

Zwergtomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2020 Wiener Gemischter Satz Nussberg
Weingut Wiener
Wien 21. Bezirk / Österreich
0,75l 39,00 €

2020 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,
Pinotage, Syrah
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch, Südafrika
0,75 l 37,00 €