



WILLKOMMEN – GALA - ABENDESSEN
Mittwoch, 13. November 2024
Auf See

VORSPEISEN

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

Kalbs-Carpaccio
Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Brioche Croutons

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildcremesuppe ~ Süßwein Aroma ~ Chester Gebäck

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

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

Rinderrücken & Tiger Garnele
Trüffeljus & Hollandaise ~ Safranfenchel ~ Red Skin Kartoffel

DESSERTS

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst
Gratinierter Taleggio ~ Aprikosensenf ~ Brioche
Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Zucchini Tzatziki, Raz el Hanout-Quark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”
**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing
**

Winterliche Kräuteressenz ~ Wurzelgemüse ~ Profiteroles
**

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 €