



WILLKOMMEN – GALA - ABENDESSEN
Samstag, 15. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN

Shrimps & Jakobsmuschel Törtchen
Rauch-Blumenkohl ~ Limonen-Kaviar Vinaigrette

Gewürz-Gänsebrust
Ananas-Thymian Chutney ~ Koriander-Couscous

SALAT

Brasilianische Pfefferrauke ~ Guave ~ Sesam-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Limon Brasil ~ Poncha Spritzer

HAUPTGERICHTE

Chile Lachsfilet & Garnelen
Krustentier Buttersauce ~ Fenchel ~ Tarowurzel Creme

Maredo Rinderrücken am Stück gebraten
Foie Gras-Cognac Sauce ~ Gemüse Sortiment ~ Gratin al Tartufo

DESSERTS

„Sweet Samba Brazil“
Jackfrucht-Panna Cotta ~ Bananeneis ~ Granatapfelgrütze

„Käsevariation“
Grana Padano ~ Bleu d’Auvergne ~ Limburger ~ Pflaumensenf ~ Ciabatta

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Oliven Tapenade, Muhammara, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete Tatar ~ Sesam Wakame ~ Currycreme
**

Brasilianische Pfefferrauke ~ Guave ~ Sesam-Ahornsirup Dressing
**

Fenchel-Oranges Suppe
**

Limon Brasil ~ Poncha Spritzer
**

Shiitake Pilz Quesadilla mit Avocado-Tomaten-Salat
**

„Sweet Samba Brazil“
Jackfrucht-Panna Cotta ~ Bananeneis ~ Granatapfelgrütze
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Urgestein
Weingut Jurtschisch
Kamptal / Österreich
0,75 l 36,00 €

2021 Blaufränkisch Zweigelt Cuveé
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75 l 36,00 €