



GALA ABENDESSEN
Samstag, 22. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
„Patagonia del Mar”
Meeresfrüchte-Blätterteigpastetchen
Hummer-Hollandaise ~ weiße Spargelspitzen

oder
Rinder Carpaccio „Cipriani”

SALAT
Romana Blattsalat ~ Haferflocken Crunch ~ Honig-Orangen-Dressing

SUPPE
Gänse Essenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

SORBET
Sicilia Limette ~ Champagner Cocktail

HAUPTGERICHTE
Blauer Seehecht & Auster Rockefeller
Tomaten-Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Safran-Tagliatelle
oder

Argentina Picanha Kalbstafelspitz & Garnele
Malbec-Trüffeljus ~ Zitronen-Pfeffergemüse ~ Kartoffelcreme

DESSERTS
„Mango-Variation”
Tart Tartin ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme
Käsepraline ~ Essigkirschen ~ Muffin
Kleine Naschereien



GEDECK
Butter, schwarze Olivencreme, Gaucho Kräuter Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
Erdgemüse-Carpaccio
Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Walnuss Crunch
**

Romana Blattsalat ~ Haferflocken Crunch ~ Honig-Orangen-Dressing
**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons
**

Sicilia Limette ~ Champagner Cocktail
**

Parmesan-Zucchini Knusper
Gemüseragout der Provence ~ Safran-Tagliatelle
**

„Mango-Variation”
Tart Tartin ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG			
2023 Grüner Veltliner Urgestein		2021 Blaufränkisch Zweigelt Cuveé	
Weingut Jurtschisch		Weingut Stiegelmar	
Kamptal / Österreich		Burgenland / Österreich	
0,75 l	36,00 €	0,75 l	36,00 €