



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN

Freitag, 28. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Chile Lachs auf asiatisch

Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Kalbs Steak Tatar

Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Guave ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele

Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

„Who let the Beef out“

Rinderfilet ~ Bäckchen ~ Sirloin

Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse

Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Basilikumbutter, Zucchini-Haselnuss Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen

*

Blattsalat ~ Guave ~ Quark-Ahornsirup Dressing

*

Waldpilzcremesuppe

*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

*

Tomaten-Tarte

Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella

*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75l 39,00 €

2018 Amarone Nectar Costasera Classico
Weingut Masi Agricola Spa S.
Venetien / Italien
0,75 l 59,00 €