



GALA ABENDESSEN

Mittwoch, 5. Juni 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Lachs Tatar „Golden Eye“

Sterlet Kaviar ~ Creme Fraiche ~ Pochiertes Ei ~ Wodka Sabayon

oder

Barbarie Entenbrust

Sellerie-Trauben-Pinienkern Salat ~ Orangen-Cumberland

SALAT

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPE

Tafelspitzessenz ~ Bröselknödel

SORBET

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine

HAUPTGERICHTE

Alaska Heilbuttschnitte

Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Ofentomate ~ Safran-Kartoffeln Bällchen

oder

Roastbeef mit Kräuterkruste

Estragon-Hollandaise ~ Gemüsebündchen ~ gefüllte Kartoffel

DESSERTS

„Mango-Variation“

Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

Munster Käse-Ananas Tart Tartin ~ Essigkirschen

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Erdgemüse-Carpaccio

Saba-Balsamico ~ Kräutercreme ~ Walnuss Crunch

**

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

**

Karotten-Safranschaumsuppe

**

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine

**

Tofu Strudelmuffin

Ratatouille-Sauce ~ Gewürzspinat

**

„Mango-Variation“

Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay Chablis

Domaine Jean-Marc Brocard

Burgund, Frankreich, trocken

13,5% Vol. • 0,75 l • 39,00 €

2016 Tinta de Torro

Bodega Quinta Quietud

Toro, Spanien, trocken

14,5% Vol. • 0,75 l • 38,50 €