



ABSCHIEDS GALA-ABENDESSEN

Mittwoch, 26. Juni 2024

Erholung auf See

Butter ~ Shrimps Mayo ~ Pesto Rosso ~ Brotauswahl



Thunfisch Tataki ~ Wakame ~ Kimchi Creme

oder

Vitello & Forello

Kalbslende ~ Räucherforelle ~ Pimentos



Romaine Salat ~ Blue Stilton ~ Granatapfel ~ Traubenkernbalsam



Wildentenessenz ~ Beerenauslese ~ Klößchen



Passionsfrucht-Sorbet ~ Champagner



Riesengarnelen „Black Tiger“

Bouillabaisse ~ Gemüsecreme ~ Red Skin Kartoffeln

oder

„Who let the Beef out“

US Rinderfilet ~ Sirloin ~ Bäckchen

Westmoreland Sauce ~ Gemüsebündchen ~ Polenta-Popover



MS Artania Baiser-Eistorte ~ Whisky-Beerenröster

oder

„La Fromagerie“

Trüffel-Camembert ~ Moltebeerengelee ~ Brioche

Coppeneur Pralinen



VEGETARISCH

Kohlrabi-Carpaccio al Tartufo

**

Romaine Salat ~ Blue Stilton ~ Granatapfel ~ Traubenkernbalsam

**

Creme de Ratatouille ~ Avocadoöl

**

Passionsfrucht-Sorbet ~ Champagner

**

Zucchini Crunch Lasagne

**

MS Artania Baiser-Eistorte ~ Whisky-Beerenröster

oder

„La Fromagerie“

Trüffel-Camembert ~ Moltebeerengelee ~ Brioche

Coppeneur Pralinen

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay Chablis

Domaine Jean-Marc Brocard

Burgund, Frankreich, trocken

13,5% Vol. • 0,75 l • 39,00 €

2017 Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi, Sangiovese

Toscana, Italien, trocken

14,0% Vol. • 0,75 l • 59,00 €