



WILLKOMMENS GALA-ABENDESSEN

Freitag, 28. Juni 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Graved Lachs-Pfannkuchen Wrap
Gado Gado-Gemüserohkost ~ Kaviar ~ Teriyaki-Mayonnaise

Kalbs Steak Tatar
Trüffel Mayonnaise ~ Rucola ~ Ciabatta Croutons

SALAT

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

SORBET

Limette ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Meerzungenfilet & Shrimps Gratin
Creme de Ratatouille ~ Erbsenstampf ~ Backkartoffel

Entrecote Double
Estragon-Hollandaise ~ weißer Spargel ~ Safran-Kartoffelcreme

DESSERTS

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake
Frisch geschnittenes Obst
Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche
Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”

**

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Limette ~ Champagner

**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple”

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay Chablis
Domaine Jean-Marc Brocard
Burgund, Frankreich, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 39,00 €

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, trocken
14,0% Vol. • 0,75 l • 32,00 €