



WILLKOMMENS GALA- ABENDESSEN

Freitag, 12. Juli 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

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

Kalbs Steak Tatar
Trüffel Mayonnaise ~ Rucola ~ Ciabatta Croutons

SALAT

Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles
Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

SORBET

Limette ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Shrimps Gratin
Creme de Ratatouille ~ Erbsenstampf ~ Backkartoffel

Entrecote Double
Estragon-Hollandaise ~ grüner 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”

**

Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Limette ~ Champagner

**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple”

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sancerre,
Domaine, Gerard Millet
Loire, Frankreich, trocken
13,0% Vol. • 0,75 l • 34,00 €

2017 Brunello di Montalcino
DOCG
Toskana, Italien, trocken
14,0% Vol. • 0,75 l • 59,00 €