



WILLKOMMENS GALA-ABENDESSEN

Dienstag, 30. 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

Meerzungenfilet & 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, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, 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 €

2018 Cuveé, Amarone Valpolicella

Azienda vinicola Masi

Venetien, Italien, trocken

15,0% Vol. • 0,75 l • 59,00 €