



GALA ABENDESSEN

Montag, 12. August 2024

Nuuk / Grönland

VORSPEISEN

Lachs Tatar & Keta Kaviar
Honig-Senf-Gemüwestipp ~ Blinis ~ Gewürz-Wodka

oder

Rinder Carpaccio „Classico“

SALAT

Eisbergsalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPE

Tafelspitzessenz ~ Bröselknödel

SORBET

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine

HAUPTGERICHTE

Nordsee Heilbuttfilet
Hummerbittersauce ~ Fenchel ~ Kirschtomate ~ gefüllte Kartoffel

oder

Kalbsrücken in Kräuterkruste
Waldpilze ~ Gemüsebündchen ~ Kartoffelgratin

DESSERTS

„Mango-Variation“
Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

Taleggio-Ananas Tart Tartin ~ Essigkirschen

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Knollensellerie-Carpaccio
Rucola ~ Walnuss-Karamell ~ Heidelbeer-Vinaigrette

**

Eisbergsalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

**

Karotten-Safranschaumsuppe

**

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine

**

Falafel mit Minzgemüse und Arabic-Schmand

**

„Mango-Variation“
Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Urgestein
Weingut Jurtschisch,
Kamptal, Österreich, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 36,00 €

2021 Blaufränkisch, Zweigelt Cuveé
Weingut Stiegelmar
Burgenland, Österreich, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 36,00 €