



WILLKOMMENS GALA-ABENDESSEN

Donnerstag, 22. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

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

Wildschwein Ragout Fin
Blätterteigpastetchen ~ Sauerkirschen ~ Kräuteröl

SALAT

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Preiselbeer-Dressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

SORBET

Limette ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps Gratin
Creme de Ratatouille ~ Erbsenstampf ~ Backkartoffel

Bürgermeisterstück "Al Tartufo"
Hollandaise ~ Spargelspitzen ~ Safran-Kartoffelcreme

DESSERTS

„Sweet Triple“
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst
Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche
Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio "Cipriani"

**

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Preiselbeer-Dressing

**

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Limette ~ Champagner

**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple“

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

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 €