



WILLKOMMENS GALA-ABENDESSEN

Donnerstag, 29. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna-Pfannkuchen Wrap
Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Kalbs Steak Tatar „Classico”

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin-Fizz

HAUPTGERICHTE

Mahi Mahi Filet & Shrimps-Praline
Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbсен Mousseline

Entrecote Double “Al Tartufo”
Trüffeljus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

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”

**

Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin-Fizz

**

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 €