



ABSCHIEDS GALA-ABENDESSEN

Dienstag, 3. September 2024
Kristiansund / Norwegen

VORSPEISEN

Lachs-Tataki & Krustentier-Gyoza
Getrockneter Bonitoflockensalat ~ Ponzu Sauce ~ Sushireis

Kaninchen-Knusper
Sellerie Tatar ~ Blaubeeren ~ Williams-Mayonnaise

SALAT

Blattsalat ~ Grapefruits ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele
Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

„Who let the Beef out“
Rinderfilet ~ Bäckchen ~ Sirloin
Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen

**

Blattsalat ~ Grapefruits ~ Quark-Ahornsirup Dressing

**

Waldpilzcremesuppe

**

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

**

Zwergtomaten-Tarte

Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella

**

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Blaufränkisch-Zweigelt
Domaine Jean-Marc Brocard
Burgenland, Österreich, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 36,00 €