



ABENDESSEN WILLKOMMEN

Donnerstag, 5. September 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

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

Kalbs Steak Tatar „Classico”

SALAT

Gemischter Salat ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline
Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen 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”

**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple”

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Pouilly Fume

Les Vignes St. Laurent

Loire, Frankreich, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 34,00 €

2018 Cuveé, Amarone Valpolicella

Azienda vinicola Masi

Venetien, Italien, trocken

15,0% Vol. • 0,75 l • 59,00 €