



## GOODBYE KANADA GALA ABENDESSEN

**Samstag, 5. Oktober 2024**

**Erholung auf See**

### **Lachs Tatar**

Rote Bete-Kapern Salsa ~ 2x Kaviar ~ Blinis  
oder

### **Roastbeef Carpaccio**

Gemüse Crunch ~ Popcorn ~ Montreal Senf-Dressing  
\*\*

### **Chopped Salad**

Kürbis / Gurke / Mais / Sellerie / Karotte / Römersalat  
Ranch Dressing ~ Croutons  
\*\*

### **French Connection**

Wild-Zwiebelsuppe ~ Pernod ~ Käse Toast  
\*\*

### **Spitzer**

Limette ~ Canadian Club Whiskey Fizz  
\*\*

### **Kalbsbäckchen & Hummer**

Weißer Spargel Hollandaise ~ getrüffelte Kartoffelcreme  
oder

### **Ahornsirup Entenbrust**

Orangensauce ~ Cassis-Rotkohl ~ Polenta Popover  
\*\*

### **Quebec Butter Tart**

Walnusseiscreme ~ Beerengrütze ~ Sabayon  
Gebackener Ontario Brie ~ Sauerkirschen Chutney  
Frisch geschnittenes Obst  
Coppeneur Pralinen



## GEDECK

Butter, Kräuterbutter, BBQ-Dip, Brotauswahl

## VEGETARISCHES MENÜ

### **Schmorfenchel Tatar**

Balsamico-Apfel Chutney ~ Gorgonzola-Nocke

### **Chopped Salad**

Kürbis / Gurke / Mais / Sellerie / Karotte / Römersalat  
Ranch Dressing ~ Croutons

### **Lumberjack Soup**

Waldpilz-Kartoffelsuppe mit Thymian

### **Spitzer**

Limette ~ Canadian Club Whiskey Fizz

### **Canada Quiche**

Ahornsirup-Frischkäse ~ Karotten Pommes

### **Quebec Butter Tart**

Walnußeiscreme ~ Beerengrütze ~ Sabayon

Coppeneur Pralinen

## 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 €