



GALA ABENDESSEN

Freitag, 25. Oktober 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Shrimps-Blätterteigpastetchen
Hummer-Hollandaise ~ weiße Spargelspitzen

oder

Rinder Carpaccio „Arabic Touch“

SALAT

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPE

Wildessenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

SORBET

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE

Lachsschnitte & Auster Rockefeller
Tomaten-Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Safran-Tagliatelle

oder

Geschmorte Kalbsbäckchen „Al Tartufo“
Herbsttrüffeljus ~ Zitronen-Pfeffergemüse ~ Kartoffelcreme

DESSERTS

„Mango-Variation“
Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

Käsepraline ~ Essigkirschen ~ Muffin

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Auberginenmus, Getrübelter Pinien-Quark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Erdgemüse-Carpaccio
Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Walnuss Crunch

**

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons

**

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

**

Parmesan-Zucchini Knusper
Gemüseragout der Provence ~ Bandnudeln

**

„Mango-Variation“
Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Burgund / Frankreich
0,75 l • 34,00 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet
Merlot, Pinotage, Syrah
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch, Südafrika
0,75 l • 37,00 €