



WILLKOMMENS GALA-ABENDESSEN

Dienstag, 03. Dezember 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Lachs & Meeresfrüchten Törtchen

Zuckererbsencreme ~ Rote Bete-Kaviar Vinaigrette

Kalbs Steak Tatar & Kaviar

Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing

SUPPEN

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

SORBET

Passionsfrucht ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Frisches Wolfsbarschfilet vom Hamburger Fischmarkt

Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken

Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Popover

DESSERTS

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d' Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gebratenes Zucchini Carpaccio

**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing

**

Schaumige Edelpilzsuppe

**

Passionsfrucht ~ Champagner

**

Gebratene Tofu Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse

**

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Urgestein

Weingut Jurtschisch

Kamptal, Österreich, trocken

0,75 l 36,00 €

2021 Blaufränkisch-Zweigelt Cuvee

Weingut Stiegelmar

Burgenland, Österreich, trocken

0,75 l 36,00 €