



WILLKOMMENS GALA ABENDESSEN

Mittwoch, 5. Juni 2024

Auf See

Nord-Ostsee-Kanal

VORSPEISEN

Graved Lachs-Pfannkuchen Wrap

Gado Gado-Gemüserohkost ~ Kaviar ~ Chili-Limetten Mayonnaise

Rinder Steak Tatar

Trüffel Aioli ~ Rucola ~ Ciabatta Croutons

SALAT

Frisee & Lollo Rosso ~ Knusperkerne ~ Sauerkirschen-Dressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

SORBET

Limette ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Meerzungenfilet & Shrimps Gratin

Creme de Ratatouille ~ Erbsenstampf ~ Backkartoffel

Entrecote Double

Estragon-Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Safran-Kartoffelcreme

DESSERTS

„Sweet Triple“

Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”

**

Frisee & Lollo Rosso ~ Knusperkerne ~ Sauerkirschen-Dressing

**

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Limette ~ Champagner

**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple“

Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé Chatelain,
Les Vignes St. Laurent Loire,
Frankreich, trocken, 12,5 % Vol.

0,75l, € 34,00

2021 Brunello di Montalcino DOCG
Weingut Castello Banfi, Montalcino
Toskana / Italien, 14,0% Vol.

0,75l, €59,00