



GALA ABENDESSEN

Donnerstag, 27 Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN

Lachs Tatar & Kaviar
Honig-Senf-Gemüwestipp ~ Blinis ~ Gewürz-Wodka

Rinder Carpaccio „Classico“

SALAT

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPEN

Tafelspitzessenz ~ Bröselknödel

SORBET

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine

HAUPTGERICHTE

Alaska Heilbuttschnitte
Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Ofentomate ~ gefüllte Kartoffel

Portwein-Rinderhüfte
Waldpilze ~ Gemüsebündchen ~ Sahne-Käse Kartoffeln

DESSERTS

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

Munster Käse-Ananas Tart Tartin ~ Essigkirschen

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Knollensellerie-Carpaccio
Frisée ~ Walnuss-Karamell ~ Heidelbeer-Vinaigrette
**

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing
**

Süßkartoffel-Safranschaumsuppe
**

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine
**

Falafel mit Minzgemüse und Arabic-Schmand
**

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

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia, Teruzzi & Puthod
Isola Bianca di San Gimignano
Toskana, Italien, trocken, 12,5% Vol.

0,75l € 24,00

2020 Cuvée TOHUWABOHU
Weingut Markus Schneider Pfalz,
Deutschland, trocken, 14,5% Vol

0,75l € 39,00