



GALA ABENDESSEN

Mittwoch, 17. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

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

Rinder Carpaccio „Classico“

SALAT

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPEN

Wildessenz ~ Portwein ~ Bröselknödel

SORBET

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine

HAUPTGERICHTE

Heilbuttschnitte & Auster Rockefeller
Fenchelkompott ~ Balsamico-Tomaten ~ La Ratte Kartoffeln

„Irish Surf & Turf“
Geschmortes Bürgermeisterstück & Garnele
Waldpilze ~ Gemüsebündchen ~ Sellerie-Trüffelcreme

DESSERTS

„Kirsch-Variation“
Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme
Munster Käse-Ananas Tart Tartin ~ Essigkirschen

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Schwarze Olivencreme ~ Obatzda ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi-Carpaccio
Rucola-Stroh ~ Walnuß-Karamell ~ Heidelbeer-Vinaigrette
**

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing
**

Karotten-Safranschaumsuppe
**

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine
**

Parmesan-Zucchini Knusper
Gemüseragout der Provence ~ Bandnudeln
**

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

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2021 Diel de Diel Qba Cuvée,
Schlossgut Diel, trocken Nahe,
Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 29,50

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal Rhône,
Frankreich 13% Vol.

0,75l € 36,00