



WILLKOMMENS GALA ABENDESSEN

Freitag, 2. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Graved Lachs-Pfannkuchen Wrap
Gado Gado-Gemüserohkost ~ Teriyaki-Mayonnaise

Kalbs Steak Tatar „Classico“

SALAT

Römersalat ~ Sesam-Wakame ~ Togarashi-Dressing

SUPPEN

Tafelspitzessenz ~ Bröselknödel

Getrübete Selleriecremesuppe

SORBET

Cassis~ Zitronen-Minze ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Glattbutt mit Pinienkernkruste
Creme de Ratatouille ~ Fenchel ~ Backkartoffel

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Madeira Jus ~ Hollandaise ~ Spargel ~ Polenta Halbmond

DESSERTS

„Mango-Variation“
Erdnussbutter-Crepe ~ SchokoTarte ~ Eiscreme

Frisch geschnittenes Obst
Gebakener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete-Carpaccio
Frisee ~ Walnuß-Karamell ~ Heidelbeer-Vinaigrette

**

Römersalat ~ Sesam-Wakame ~ Togarashi-Dressing

**

Getrübete Selleriecremesuppe

**

Cassis~ Zitronen-Minze ~ Champagner

**

Falafel mit Minzgemüse und Arabic-Schmand

**

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

**

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