



ABSCHIEDS GALA ABENDESSEN

Dienstag, 13. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Heilbutt Variation
Tatar Dijonaise ~ Tortilla ~ Ceviche

Kalbs Tatar & Kaviar
Rote Bete ~ Eier-Kräuter Schmand ~ Schwarzbrot

SALAT

Römersalat ~ Cornflakes Hähnchen ~ Orangen-Chili Dressing

SUPPEN

geröstete Paprikabisque ~ Blätterteiggebäck

SORBET

Zitrone ~ Champagner Cocktail

HAUPTGERICHTE

Lachsschnitte in Limonenbutter
Thai Curry-Hollandaise ~ gebackener Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree

Rinderfilet am Stück gebraten
Madeirasauce ~ Gemüsebündchen ~ Safran-Polenta Muffin

DESSERTS

Eistorte „MS DEUTSCHLAND“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Rosmarinhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Auberginenmus ~ getrüffelter Quark ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Geschmortes Kürbis Tatar ~ Roma Tomatencreme
*

Römersalat ~ Cornflakes Hähnchen ~ Orangen-Chili Dressing
*

Sellerieessenz ~ Blätterteiggebäck
*

Zitrone ~ Champagner Cocktail
*

Waldpilz Tarte Tartin
Thai Curry-Hollandaise ~ gebackener Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree
*

Eistorte „MS DEUTSCHLAND“ mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

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

0,75l € 29,50

2020 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, 13,5% Vol.

0,75l € 26,00