



GALA - ABENDESSEN

Sonntag, 05 Mai 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

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

Rinder Carpaccio „Classico“

SALAT

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPE

Tafelspitzessenz ~ Bröselknödel

SORBET

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine

HAUPTGERICHTE

Alaska Heilbuttschnitte
Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Ofentomate ~ gefüllte Kartoffel

oder

Roastbeef mit Kräuterkruste
Trüffeljus & Hollandaise ~ Gemüsebündchent ~ Kartoffelgratin

DESSERTS

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

Munster Käse-Ananas Tart Tartin ~ Essigkirschen

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Paprika Dip, Kräuter Quark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi-Carpaccio
Frisee ~ Walnuß-Karamell ~ Heidelbeer-Vinaigrette
**

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing
**

Karotten-Safranschaumsuppe
**

Cassis ~ Lillet ~ Grenadine
**

Tofu Souflaki ~ Kapernkartoffeln ~ Knoblauchjoghurt
**

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

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Fumè
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 36,00 €

2016 Pinot Noir, Gevrey-Chambertin
Vieilles Vignes, Gerard Seguin
Burgund, Frankreich, trocken
13,0% Vol. • 0,75 l • 55,00 €

