



## WILLKOMMENS GALA - ABENDESSEN

**Dienstag, 23 April 2024**

**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Lachs Tatar „Golden Eye“

Keta Kaviar ~ Creme fraiche ~ pochiertes Ei ~ Wodka Sabayon

Barbarie Entenbrust

Sellerie-Trauben-Pinienkern Salat ~ Orangen-Cumberland

### SALAT

Eisbergsalat mit Papaya

Karamellisierte Walnüsse ~ Himbeer Vinaigrette

### SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

### SORBET

Limette ~ Champagner

### HAUPTGERICHTE

Meerzungenfilet & Shrimps Gratin

Creme de Ratatouille ~ Erbsenstampf ~ Backkartoffel

Entrecote Double

Estragon-Hollandaise ~ Spargel ~ Safran-Kartoffelcreme

### DESSERTS

„Sweet Triple“

Schoko Vulcano ~ Bailey´s Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



## GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio „Cipriani“

\*\*

Eisbergsalat mit Papaya

Karamellisierte Walnüsse ~ Himbeer Vinaigrette

\*\*

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

\*\*

Limette ~ Champagner

\*\*

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

\*\*

„Sweet Triple“

Schoko Vulcano ~ Bailey´s Mousse ~ Cheesecake

\*\*

Kleine Naschereien

### WEINEMPFEHLUNG

**2022 Sauvignon Blanc KAITUI**

Weingut Markus Schneider

Pfalz, Deutschland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 32,00 €

**2017 Brunello di Montalcino DOCG**

Castello Banfi, Sangiovese

Toskana, Italien, trocken

14,0% Vol. • 0,75 l • 59,00 €

