



WILLKOMMENS GALA ABENDESSEN

Montag, 6. Mai 2024
Auf See

VORSPEISEN

Räucherfisch-Pfannkuchen Wrap
Gado Gado-Gemüserohkost ~ Kaviar ~ Teriyaki-Mayonnaise

Kalbs Steak Tatar
Trüffel Mayonnaise ~ Rucola ~ Ciabatta Croutons

SALAT

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Weisse Spargelcremesuppe

SORBET

Schwarze Johannisbeere ~ Sekt

HAUPTGERICHTE

FRISCHER SPARGEL AUS DER LÜNEBURGER HEIDE
Sauce Hollandaise ~ Küstenkartoffeln

... Wählen Sie dazu ...

Tromsö Fjordlachs / Entrecôte Double / Schwarzwälder Schinken

DESSERTS

„Sweet Triple“
Schoko Fudge ~ Bailey´s Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”
**

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing
**

Weisse Spargelcremesuppe
**

Schwarze Johannisbeere ~ Sekt
**

Spargel „Wiener Art“
mit Eier-Kapern Dip und Petersilienkartoffeln
**

„Sweet Triple“
Schoko Fudge ~ Bailey´s Mousse ~ Cheesecake
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, KAITUI
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75l, € 32,00

2021 Cuvée, Ursprung, Q.b.A.,
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75l, €26,00