



WILLKOMMENS ABENDESSEN

Freitag, 29. September 2023

Erholung auf See

VORSPEISEN

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

Kalbs Steak Tatar
Trüffel Mayonnaise ~ Rucola ~ Ciabatta Croutons

Frisee & Lollo Rosso
Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles
Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

SORBET

Schwarze Johannisbeere ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Meerzungenfilet & Heilbutt Gratin
Creme de Ratatouille ~ Erbsenstampf ~ Backkartoffel

Entrecote Double
Estragon-Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Safran-Kartoffelcreme

DESSERTS

„Sweet Triple”
Schoko Vulkan ~ Baileys Mousse ~ Käsekuchen
Frisch geschnittenes Obst
Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche
Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Getrocknetes Tomatenpesto, Basilikum-Frischkäse, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”

**

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Schwarze Johannisbeere ~ Champagner Sorbet

**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple”

Schoko Vulkan ~ Baileys Mousse ~ Käsekuchen

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling QbA
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland, trocken
12,0% Vol. • 0,75 l • 29,50 €

2017 Brunello di Montalcino DOCG
Castello Banfi, Sangiovese
Toskana, Italien, trocken
14,0% Vol. • 0,75 l • 59,00 €