



WILLKOMMENS GALA ABENDESSEN

Freitag, 21. Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN

Graved Lachs auf Ricotta-Blini
Gado Gado-Gemüserohkost ~ Kaviar ~ Pistazienpesto

Kalbs Steak Tatar
Getrüffelte Golddottercreme ~ Rucola ~ Haselnuss-Koralle

SALAT

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Orangen-Vanille Vinaigrette

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Sellerieschaumsuppe mit Shitake ~ Blätterteiggebäck

SORBET

Limette ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Meerzungenfilet & Shrimps Gratin
Creme de Ratatouille ~ Zuckererbsencreme ~ Hasselback Kartoffel

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

DESSERTS

„Sweet Triple“
Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Sommer Carpaccio mit gebackenen Kapern
**

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Orangen-Vanille Vinaigrette
**

Sellerieschaumsuppe mit Shitake ~ Blätterteiggebäck
**

Limette ~ Champagner
**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh
**

„Sweet Triple“
Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé Chatelain,
Les Vignes St. Laurent Loire,
Frankreich, trocken, 12,5 % Vol.

0,75l, € 34,00

2021 Brunello di Montalcino DOCG
Weingut Castello Banfi, Montalcino
Toskana / Italien, 14,0% Vol.

0,75l, €59,00