



WILLKOMMEN – GALA - ABENDESSEN

Samstag, 27. Juli 2024

Auf See

VORSPEISEN

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

Kalbs Steak Tatar
Trüffel Mayonnaise ~ Rucola ~ Ciabatta Croutons

SALAT

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

SORBET

Passionsfrucht ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Shrimps Gratin
Creme de Ratatouille ~ Erbsenstampf ~ Backkartoffel

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

DESSERTS

„Sweet Triple“
Schoko Vulcano ~ Bailey's Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Kräuterquark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Beete Carpaccio "Cipriani"

**

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Passionsfrucht ~ Champagner

**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple“

Schoko Vulcano ~ Bailey's Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Pichler's Edition
Grüner Veltliner Urgestein
Weingut Jurtschisch
Kamptal / Österreich
0,75 l 36,00 €

2021 Pichler's Edition
Blaufränkisch, Zweigelt Cuveé
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75 l 36,00 €