



WILLKOMMENS GALA ABENDESSEN

Samstag, 27. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

Butterfisch Carpaccio
Gado Gado-Gemüserohkost ~ Kaviar ~ Teriyaki-Mayonnaise

Beef Steak Tatar
Trüffel Mayonnaise ~ Rucola ~ Ciabatta Crostini

SALAT

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Preiselbeer-Dressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Geröstete Tomaten Bisque

SORBET

Limette ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps Gratin
Creme de Ratatouille ~ Erbsenstampf ~ Backkartoffel
Entrecote Double
Portwein Jus ~ Hollandaise ~ Spargelspitzen ~ Polenta Popover

DESSERTS

„Sweet Triple“
Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake
Frisch geschnittenes Obst
Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche
Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Sommer Carpaccio „Cipriani“
**

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

Geröstete Tomaten Bisque
**

Limette ~ Champagner
**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh
**

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

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil,
Rheingau, 12,0% Vol.

0,75l, € 29,50

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz, 14% Vol

0,75l, €32,00