

SEEBALKON

Genuss² DINNER DE LUXE

ALPENGARNELEN

„ECHT AUS TIROL“

Sorrent-Limone / Tomberry's / bestes Olivenöl

B/D/G/L/O

SAPHIRE-LACHS-GETRÜFFELT

„DER WOHL NACHHALTIGSTE DER WELT“

Trüffel / Erbse / Crème fraîche

A/C/D/G/L/O

CLOS MIREILLE ROSÉ 2024^{CRU CLASSÉ}

Domaines Ott* / Côtes de Provence

COQUILLE SAINT-JACQUES

„CANADIAN'S BEST“

geröstete Karfiolcrème / Lobsterschaum / Buttercroûtons

A/B/C/D/G/L/O

CLOS MIREILLE BLANC 2022^{CRU CLASSÉ}

Domaines Ott* / Côtes de Provence

SORBET „DE JOUR“ ◦

HEREFORD PRIME BEEF

„IRISH BEST“

Erdäpfel-Wasabi-Mousse / Artischocke

G/L/M/O

CHÂTEAU RAMASSAN ROUGE 2018

Badol DAC / Domaines Ott*

MARILLE BY MV!

„KNÖDERL & EIS“

Topfen / Krokant / heiß-kalt

A/C/G/H/L/O

„RIVIERA“ ON ICE

Piper Heidsieck / Champagne / France


Marcel Vanic und sein Yacht-Team

DIE YACHT
CASINO RESTAURANT VELDEN

Menü

inkl.
Weinbegleitung

€ 222
pro Person