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 2025 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“ O

HEREFORD PRIME BEEF
„IRISH BEST“
Erdäpfel-Wasabi-Mousse / Artischocke
G/L/M/O

CHÂTEAU RAMASSAN ROUGE 2019
Badol DAC / Domaines Ott*

CREMIGER TOPFEN
„EIN GEFLÄMMTES TÖRTCHEN“
Himbeere / weisser Pfirsich / Eis
A/C/G/H/L/O

„RIVIERA“ ON ICE
Piper Heidsieck / Champagne / France

Marcel Vanic und sein Yacht-Team

Menü
inkl.
Weinbegleitung
€ 222
pro Person

DIE YACHT
CASINO RESTAURANT VELDEN