

01.10.

GABEL-Gala „Frisch in den Herbst“



Die Weinbegleitung wird durch das Weingut Becker aus Mommenheim in Rheinhessen präsentiert.

■ *Vorspeise**

Gebeizter Steinbutt in Amato-Gin auf
Gurken - Dill - Spaghetti mit Blumenkohlcreme

■ *Zwischengang**

Cappuccino vom Kürbis mit Rotem - Thaicurry und Kürbisravioli

■ *Hauptgang zur Auswahl**

Gebratene Lachsschnitte mit Wasabi Schaum auf Risotto
mit gelber Paprikacreme

oder

Damwild Rücken mit Trüffeljus und Rote - Bete Gemüse,
dazu Kartoffelcreme

■ *Dessert**

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf
Wildpreiselbeeren und Quittensorbet

! Beginn: 19:00 Uhr

Der Preis für das 4-Gänge-Menü beträgt 45 €, für Vegetarier 39 €, inklusive Apéritif und Mineralwasser, für die Weinbegleitung vom Weingut Becker 12,50 €.

Sie können sich ab sofort bei Matteo Carturan im Restaurant oder telefonisch unter 0611/723 796 67 zu jeder GABEL-Gala anmelden. Damit wir sicherer planen können, bitten wir um Vorkasse! NASPA, IBAN: DE22 5105 0015 0117031330 Verwendungszweck: „Gala Oktober 2021“

*Änderungen vorbehalten.

VEGETARISCH
01.10.

GABEL-Gala „Frisch in den Herbst“



Die Weinbegleitung wird durch das Weingut Becker aus Mommenheim in Rheinhessen präsentiert.

■ *Vorspeise**

Salat von gemischter Bete an gratiniertem Ziegenkäse und Bruschetta

■ *Zwischengang**

Cappuccino vom Kürbis mit Rotem - Thaicurry und Kürbisravioli

■ *Hauptgang**

Offene Pilzlasagne mit Bärlauch - Pesto und Parmesanchip

■ *Dessert**

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf
Wildpreiselbeeren und Quittensorbet

! Beginn: 19:00 Uhr

Der Preis für das 4-Gänge-Menü beträgt 45 €, für Vegetarier 39 €, inklusive Apéritif und Mineralwasser, für die Weinbegleitung vom Weingut Becker 12,50 €.

Sie können sich ab sofort bei Matteo Carturan im Restaurant oder telefonisch unter 0611/723 796 67 zu jeder GABEL-Gala anmelden. Damit wir sicherer planen können, bitten wir um Vorkasse! NASPA, IBAN: DE22 5105 0015 0117031330 Verwendungszweck: „Gala Oktober 2021“

*Änderungen vorbehalten.