

GALABALL 2026



„Menü der Sinne“

Dreierlei Vorspeisenvariation

Timbal von Avocado-Peperonata & konfierter Kirschtomate

Gegrillte Scampi auf süß-saurem Kürbis-Linsensalat

(*veg. Variante: Involtini von Zucchini und Picandou auf süß-saurem Kürbis-Linsensalat)

Geräucherte Entenbrust mit geträufeltem Waldorfsalat & Haselnusskrokant

(*veg. Variante: gehobelter Trüffel auf Waldorfsalat & Haselnusskrokant)

Dazu einen bunten Brotkorb

Hauptgang - Auswahl 1 / Fleisch

Ochsenbackerl-Pfifferlingsragout

mit Quittenblaukraut und Gnocchi

Hauptgang - Auswahl 2 / Fisch

Loup de mer unter der Kräuterkruste

an Safranschaum und mediterranen Gemüse-Gnocchi

Hauptgang - Auswahl 3 / Vegetarisch

Geträufelte Gemüse-Bolognese mit Parmesanspänen
und mediterranen Gemüse-Gnocchi

(*Die Wahl der vegetarischen Varianten ist nur in Kombination veg. Vorspeise und veg. Hauptgang möglich!)

Dessert

Tonkabohnen-Topfen mit Rumtopf-Früchten und Mandeltuilles

Mitternachtssnack

von

Aschemanns Sternstunden für Genießer
aus Kolbermoor

