



Willkommens-Gala-Abendessen

Sonntag, 29. März 2026

Auf See / Palmsonntag

Vorspeisen

Forellen Vol au Vent
Anis Beurre Blanc ~ Spinat ~ Rote Bete Lack

Gebratenes Kalbs Carpaccio „Cipriani“

Salat

Minze & Chili Eisbergsalat mit Papaya

Suppe

Tafelspitz Essenz mit Kracher Beerenauslese

Sorbet

Zitrone ~ Ginger Beer Spritzer

Hauptgerichte

St. Petersfisch & Muschel Gratin
Singapur Laksa Sauce ~ Ofen Tomatensalat ~ Kartoffelcreme

Roastbeef & Garnele
Madeira Jus ~ Pilz Kompott ~ Spargel ~ getrüffelte Polenta

Desserts

Sesam-Vanille Parfait ~ Erdbeeren ~ Pistazien Sabayon

Frisch geschnittenes Obst

Geflämmtter Ziegenkäse ~ Brombeer Gelee ~ Brioche

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter ~ Würzbutter ~ Käse-Kichererbsen Dip ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Kürbis - Lotus Carpaccio ~ Ponzu Mayo ~ Granola
*

Minze & Chili Eisbergsalat mit Papaya
*

Exotische Rüben-Kokos Suppe
*

Zitrone ~ Ginger Beer Spritzer
*

Gorgonzola- Dattel Tarte
Pinienkern-Mandel Beurre Blanc ~ Spinat ~ Karamell Apfel
*

„Sesam-Vanille Parfait ~ Erdbeeren ~ Pistazien Sabayon
*

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 Wiener Gemischter Satz Nussberg
Weingut Wienerer Wien 21.
Bezirk / Österreich 13,5% Vol.
0,75l € 41,00

2019 Amarone Nectar
Costasera Classico
Weingut Masi Agricola Spa
Valpolicella, Venetien / Italien 15% Vol.
0,75l € 62,00