



Willkommens-Gala-Abendessen

Dienstag, 21. April 2026
Erholung auf See

Vorspeisen

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

Gebratenes Kalbs Carpaccio
Ei-Worchestercreme ~ Brioche Croutons

Salat

Minze & Chili Blattsalat
Grapefruit ~ Orange ~ Tortilla Knusper

Suppen

Wildgeflügel Essenz ~ Kracher Beerenauslese ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Gelbe Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Atlantik Heilbutt & Shrimps
Hummersauce ~ Brokkoli ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

Rinderfilet "Al Tartufo"
Trüffeljus & Hollandaise ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Muffin

Desserts

„Alles Schokolade“
Vulcano ~ Beerengrütze ~ weiße Mousse ~ zartbitter Eiscreme

Frisch geschnittenes Obst

Käse Bällchen ~ Brombeer Gelee ~ Leinsamen Cracker

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter ~ Jaipur Creme ~ Kichererbsen Dip ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gado Gado Rohkostsalat ~ Limone ~ Chili ~ Erdnuss Sauce
*

Minze & Chili Blattsalat
Grapefruit ~ Orange ~ Tortilla Knusper
*

Schaumige Edelpilzsuppe
*

Gelbe Passionsfrucht ~ Champagner
*

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

„Alles Schokolade“
Vulcano ~ Beerengrütze ~ weiße Mousse ~ zartbitter Eiscreme
*

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre
Trocken Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2022 Tohuwabohu Cabernet
Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Weingut Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.
0,75l 41,00 €