



Willkommens-Gala-Abendessen

Sonntag, 31. Mai 2026
Auf See

Vorspeisen

“Fischereihafen Tapas”

Graved Lachs ~ Räucheraal ~ Shrimps ~ Kaviar

Hirschragout im Blätterteig ~ Walnuss Cumberland

Salat

Feldsalat ~ Traubenkern Essig ~ Kartoffelcreme ~ Cracker

Suppen

Tafelspitz Essenz ~ Beerenauslese ~ Profiteroles

Steinpilz Cremesuppe

Sorbet

Zitrone ~ Blutorange ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet & Tiger Garnele

Basilikum-Hollandaise ~ Brokkoli ~ Bohnen Mousseline

Rinderfilet & Perlhuhn

Sommertrüffel Jus ~ Pilze ~ Tomatenkompott ~ Polenta Popover

Desserts

Very Berry Schokoladen Variation

“Vom Käsemacher”

Appenzeller~ Gorgonzola ~ Sankt Severin ~ Brillat-Savarin

Feigensenf ~ Brioche

Coppeneur Pralinen



Gedeck

Butter ~ Kapern Butter ~ Tandoori Hummus ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Wurzelgemüse-Ragout im Blätterteig ~ Walnuss-Cumberland

**

Feldsalat ~ Traubenkern Essig ~ Kartoffelcreme ~ Cracker

**

Steinpilz Cremesuppe

**

Zitrone ~ Blutorange ~ Champagner

**

Graupen-Leinsamen Plätzchen

Basilikum-Hollandaise ~ lila Blumenkohl ~ Bohnen Mousseline

**

Very Berry Schokoladen Variation

**

Coppeneur Pralinen

Weinempfehlung

2023 Oliver Zeter

Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.

0,75l 27,90 €

2019 Brunello di Montalcino DOCG

Weingut Castello Banfi

Montalcino, Region, Toskana

Toskana / Italien 14,0% Vol.

0,75l 62,00 €