



Willkommens-Gala-Abendessen

Dienstag, 30. Juni 2026
Auf See

Vorspeisen

Nordic Lachs-Shrimps Törtchen
Zuckererbsencreme ~ Rote Bete-Keta Kaviar Vinaigrette

Gebratenes Kalbs-Carpaccio
Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Brioche Croutons

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Petersfisch Filet & Garnelen
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergetomaten ~ Kartoffelcreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Popover

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta

Kleine Naschereie



Gedeck

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gebratenes Zucchini Carpaccio
**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing
**

Schaumige Edelpilzsuppe
**

Passionsfrucht ~ Champagner
**

Gebratene Tofu Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse
**

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Oliver Zeter		2022 Ursprung Q.b.A	
Sauvignon Blanc		Cabernet Sauvignon, Merlot	
Weingut Oliver Zeter		Portugieser Weingut Markus Schneider	
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.		Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.	
0,75l	27,90 €	0,75l	27,30 €