



Gala-Abendessen

Donnerstag, 09. Juli 2026

Douglas / Isle of Man / Großbritannien

Vorspeisen

Flußkrebs-Vol au Vent
Hummer Bisque ~ Spargel ~ Chili Olivenöl

Kalbs Steak Tatar
Rucola-Crème Fraiche ~ Fenchel ~ Grapefruit

Salat

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi Dressing

Suppen

Wildessenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons

Sorbet

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

Hauptgerichte

Heilbutt Filet & Auster Rockefeller
Raz el Hanout Gewürzsauce ~ Gemüse Sortiment ~ Safran Tagliatelle

Rinderfilet & Garnele
Trüffeljus & Hollandaise ~ Paprikaschoten ~ Kartoffelcreme

Desserts

„Mango-Variation“
Erdnussbutter Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

Käsepraline ~ Senffrüchte ~ Popover

Kleine Naschereie

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.



Gedeck

Butter ~ Insel Chimichurri ~ Linsen-Guinness Hummus ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Erdgemüse-Carpaccio
Rucola-Crème Fraiche ~ Grapefruit ~ Traubenkernessig

**

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons

**

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

**

Parmesan-Zucchini Knusper
Gemüseragout der Provence ~ Safran Tagliatelle

**

„Mango-Variation“
Erdnussbutter Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2024 Vernaccia di San Gimignano	2021 Château Beaujolais Villages AOC,
Weingut Cantine San Silvestro, Piemont	Weingut Laboure - Roi, A Nuits
12,0% Vol. 27,30 €	Saint Georges Côte d'Or
	12,5% Vol. 35,90 €