



Eismeer Gala Abendessen

Samstag, 01. August 2026

Prins Christian Sund / Grönland / Dänemark

Vorspeisen

Fischkutter Combo

Kabeljau Terrine ~ Shrimps Aspik ~ Kaviar ~ Wodka

Fareköt Suaasat

Salzwiesen Lammragout ~ Graupen ~ Cranberries ~ Champignons

Salat

Eisbergsalat ~ Rote Bete Ei ~ Kapern ~ Iceland Dressing

Suppe

Laksa Krustentier Bisque ~ Matcha Schöberl

Sorbet

Geeiste Passionsfrucht ~ Blue Gin Spritzer

Hauptgerichte

Heilbutt & Lachs Combo

Zitronen Hollandaise ~ Spargel ~ Risotto Knusperrolle

Kalbstafelspitz & Garnele

Trüffel-Portwein Jus ~ Paprikaschoten ~ Kartoffelschnee

Desserts

„Alles Tonkabohne“

Schokoladenmousse ~ Haselnuss Vulcano ~ Eiscreme

Ziegenkäse Samosa ~ Heidelbeergrütze ~ Brioche

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter ~ Minze Humus ~ Kräuter Creme Fraiche ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Graupen-Kürbis Tatar ~ Champignons ~ Tomatencreme ~ Crostini
**

Eisbergsalat ~ Rote Bete Ei ~ Kapern ~ Iceland Dressing
**

Rotkohlessenz ~ Sherry Aroma ~ Matcha Schöberl
**

Geeiste Passionsfrucht ~ Blue Gin Spritzer
**

Couscous Strudel ~ getrüffelte Shiitake Pilze ~ Paprikaschoten
**

„Alles Tonkabohne“
Schokoladenmousse ~ Haselnuss Vulcano ~ Eiscreme
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023/2024 Sauvignon Blanc, Sancerre
Trocken Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2022 Châteauneuf du Pape Télégramme
Trocken Grenache, Syrah,
Mourvèdre, Cinsault, Rhône 15% Vol.
0,75l 49,40 €