



Eismeer Gala Abendessen
Mittwoch, 26. August 2026
Auf See / Kreuzen im Nordpolarmeer

Vorspeisen

Fischkutter Combo
Kabeljau Terrine ~ Shrimps Aspik ~ Arctic Char Kaviar ~ Ice 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 ~ Kleine Kartoffeln

Desserts

„Alles Tonkabohne“
Schokoladenmousse ~ Haselnuss Vulcano ~ Eiscreme

Ziegenkäse Samosa ~ Heidelbeergrütze ~ Brioche

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter ~ Minze Humus ~ Kräuter Crème Fraîche ~ 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

2024 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Cantine San Silvestro, Piemont
12,0% Vol. 27,30 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt,
Trocken Weingut Stiegelmar
Gols / Burgenland 12,5% Vol.
0,75l 26,30 €