



Willkommens-Gala-Abendessen

Sonntag, 06. September 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

Heilbuttfilet & Garnelen
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Popover

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

„Käsevariation“

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

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Sriacha Ketchup, Estragon-Zitronen Aioli, 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 Kaitui Sauvignon
Blanc Fumé, Q.b.A,
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.
0,75l 37,80 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet
Merlot, Pinotage, Syrah
Weingut Schneider / Steytler,
tellenbosch / Südafrika, 14% Vol.
0,75l 38,90 €