



Gala-Abendessen

Freitag, 02. Oktober 2026
Urlaub auf See

Vorspeisen

Japanische Lachs Ceviche
Karotten-Ingwer Creme ~ Rettich Gado Gado ~ Wasabi-Soja Dip

Rinder Carpaccio
Rucola-Crème Fraiche ~ Fenchel ~ Grapefruit

Salat

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

Suppe

Wildkraftbrühe ~ Cognac ~ Klößchen ~ Profiteroles

Sorbet

Cassis ~ Portwein ~ Orange

Hauptgerichte

Heilbuttfilet & Tiger Garnele
Raz el Hanout Gewürzsauce ~ Minze Gemüse ~ Couscous Wantan

Kalbstafelspitz & Jakobsmuschel
Madeira Jus ~ Paprika Lollipop ~ getrüffelt Kartoffelgratin

Desserts

Pure Caribe Schoko Traum
Mango Eiscreme ~ Sauerkirschen ~ Pistazien Baiser

Taleggio-Ananas Tart Tartin ~ Essig-Blaubeeren

Coppeneur Pralinen



Gedeck

Butter ~ Hummus ~ Kürbiskern-Griebenschmalz ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Auberginen-Bambus Röllchen
Karotten-Ingwer Creme ~ Rettich Gado Gado ~ Wasabi-Soja Dip

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

Bergkäse Fonduta ~ Haferflocken-Crostini

Cassis ~ Portwein ~ Orange

Schafkäse-Falafel ~ Raz el Hanout Gewürzsauce ~ Minz-Gemüse

Pure Caribe Schoko Traum
Mango Eiscreme ~ Sauerkirschen ~ Pistazien Baiser

Coppeneur Pralinen

Weinempfehlung

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 35,70

2016 Gevrey-Chambertin
Vielles Vignes Pinot Noir AOC
Weingut Gerard Seguin, Côtes de Nuits
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 57,80