



WILLKOMMEN - GALA - ABENDESSEN

Sonntag, 24. Mai 2026

Calvi / Frankreich

VORSPEISEN

Big Eye Tuna Tataki ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worchestercreme ~ Rucola ~ Roggenbrot Croutons

SALAT

Romana Salat ~ Mandeln ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline

Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen Mousseline

Entrecote Double “Al Tartufo”

Trüffeljus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Gratin

DESSERTS

„Sweet Triple”

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Carpaccio ~ Trüffelcreme ~ Traubenkern Essig

**

Romana Salat ~ Mandeln ~ Kirschen-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Lauch-Pflaumen Tart ~ Pistazienpesto ~ Selleriecreme

**

„Sweet Triple”

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75l 41,00 €

2021 Amarone Della Valpolicella
Corte Giara / Weingut Allegrini
La Groletta / Italien
0,75 l 39,00 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin