



GALA ABENDESSEN
Dienstag, 02. Juni 2026
A Coruña / Spanien

VORSPEISEN
Shrimps-Blätterteigpastetchen
Hummer-Hollandaise ~ weiße Spargelspitzen

oder
Rinder Carpaccio „Arabic Touch”

SALAT
Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPE
Wildessenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

SORBET
Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE
Lachsschnitte & Auster Rockefeller
Tomaten-Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Safran-Linguine

oder
Kalbstafelspitz & Garnele
Trüffeljus ~ Zitronen-Pfeffergemüse ~ Kartoffelcreme

DESSERTS
„Mango-Variation”
Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

Käsepraline ~ Essigkirschen ~ Muffin

Kleine Naschereien



GEDECK
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
Erdgemüse-Carpaccio
Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Walnuss Crunch
**

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing
**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons
**

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz
**

Parmesan-Auberginen Knusper
Gemüseragout der Provence ~ Linguine
**

„Mango-Variation”
Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 24,00 €

2025 Rosé Pinotage, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 24,00 €