



WILLKOMMEN GALA ABENDESSEN
MIT FRISCHEM SPARGEL
Mittwoch, 10. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Big Eye Wrap ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Kalbs Steak Tatar
Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Brioche Croutons

SALAT

Romana Salat ~ Sesam-Popcorn ~ Mango-Sweet Chili Dressing

SUPPE

Tafelspitz Essenz ~ Beerenauslese ~ Safran-Profiteroles

Weißer Spargelcremesuppe

SORBET

Zitrone ~ Aquavit-Minze Spritzer

HAUPTGERICHTE

FRISCHER SPARGEL AUS DER LÜNEBURGER HEIDE

Sauce Hollandaise oder Nussbutter ~ Küstenkartoffeln

... Wählen Sie dazu ...

Nordsee Lachs ~ Roastbeef ~ Schwarzwälder Schinken

DESSERTS

Schoko Vulcano & Erdbeeren
Pistazien-Chantilly ~ Vanilleeiscreme ~ Baiserflocken

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Creme de Ratatouille ~ Pimento Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Bunte Bete Carpaccio “Cipriani”

**

Romana Salat ~ Sesam-Popcorn ~ Mango-Sweet Chili Dressing

**

Weißer Spargelcremesuppe

**

Zitrone ~ Aquavit-Minze Spritzer

**

Spargel „Wiener Art“
mit Eier-Kapern Dip und Petersilienkartoffeln

**

Schoko Vulcano & Erdbeeren
Pistazien-Chantilly ~ Vanilleeiscreme ~ Baiserflocken

**

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
0,75l 39,00 €