



WILLKOMMENS-GALA-ABENDESSEN

Donnerstag, 18. Juni 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna Tataki ~ Avocado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Roggenbrot-Croutons

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline

Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen Mousseline

Entrecôte Double “Al Tartufo”

Trüffeljus & Hollandaise ~ Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple”

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rettich Carpaccio ~ Preiselbeeren ~ Pinienkerne

**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Lauch-Kürbis-Tarte ~ Pistaziencreme ~ Gemüsestroh

**

„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 €