



WILLKOMMENS GALA-ABENDESSEN

Freitag, 10. Juli 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna Tataki ~ Wasabi ~ Teriyaki-Mayonnaise

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worcestershire-Creme ~ Rucola ~ Roggenbrot Croutons

SALAT

Frisée ~ Pekannüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelssenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline

Zitrus-Beurre Blanc ~ Kirschtomaten ~ Kartoffel-Erbсен Mousseline

Entrecôte Double „Wellington“

Madeirajus & Hollandaise ~ Trüffel-Pilze ~ Blätterteig

DESSERTS

„Sweet Triple“

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Creme de Ratatouille ~ Zucchini-Tzatziki ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rettich-Carpaccio ~ Preiselbeeren ~ Pinienkerne

**

Frisée ~ Pekannüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Lauch-Kürbis Tarte ~ Rosmarin-Beurre Blanc ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple“

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Wiener Gemischter Satz Nussberg

Weingut Wienerer

Wien 21. Bezirk / Österreich

0,75 l 41,00 €

2021 Crozes Hermitage Syrah AOC

Weingut E. Guigal

Rhône Tal / Frankreich

0,75 l 37,80 €