



WILLKOMMEN GALA ABENDESSEN

Freitag, 24. Juli 2026

Auf See

VORSPEISEN

Bigeye Tuna Tataki ~ Avocado ~ Mango ~ Ingwer-Gelee

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Roggenbrot-Croutons

SALAT

Frisée ~ Pekannüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wild-Rotkohl-Essenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele

Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken

Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Popover

DESSERTS

„Sweet Triple”

Schoko-Fudge ~ Baileys-Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Chimichurri-Dip ~ Guacamole ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rettich-Carpaccio ~ Preiselbeeren ~ Pinienkerne

**

Frisée ~ Pekannüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Lauch-Kürbis-Tarte ~ Pistaziencreme ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple”

Schoko-Fudge ~ 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-Alpes / Frankreich

0,75 l 37,80 €