



WILLKOMMENS GALA-ABENDESSEN

Sonntag, 02. August 2026

Auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna Tataki ~ Avocado ~ Mango ~ Ingwer-Gelee

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worcestersauce ~ Rucola ~ Roggenbrot-Croutons

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelssuppe ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline

Crème de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbсен-Mousseline

Entrecôte Double “al Tartufo”

Trüffeljus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple”

Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Teriyaki-Dip ~ Bruschetta-Creme ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rettich-Carpaccio ~ Preiselbeeren ~ Pinienkerne

**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Artischocken-Tarte ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple”

Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard, trocken

Weingut Jean-Marc Brocard,

Burgund, Frankreich

0,75 l

41,00 €

2022 Châteauneuf-du-Pape Télégramme,

trocken

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault,

Rhône / Frankreich

0,75 l

49,40 €