



## WILLKOMMENS GALA-ABENDESSEN

Samstag, 22. August 2026

Auf See

### VORSPEISEN

Gebeiztes \*Thunfischtatar ~ Avocado ~ Mango ~ Ingwergelee

Gebrautes \*Kalbs-Carpaccio

Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Roggenbrot-Croûtons

### SALAT

Frisée ~ Trauben ~ Aprikosen-Chili-Dressing

### SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

### SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin-Fizz

### HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline

Hollandaise ~ Safran-Fenchel ~ Kartoffelcreme

Entrecôte Double “Al Tartufo”

Trüffeljus ~ Kräuterseitlinge ~ Kartoffel-Popover

### DESSERTS

„Sweet Triple”

Schoko-Vulcano ~ Baileys-Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Himbeersenf ~ Brioche

Kleine Naschereien

*\* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



## GEDECK

Butter ~ Maître-d’Hôtel-Butter ~ Tandoori-Humus ~ Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

Erdgemüse-Carpaccio ~ Pekannuss ~ Traubenkernöl

\*\*

Frisée ~ Trauben ~ Aprikosen-Chili-Dressing

\*\*

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

\*\*

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

\*\*

Knusper-Blumenkohl

Chimichurri-Hollandaise ~ Polentacreme

\*\*

„Sweet Triple”

Schoko-Vulcano ~ Baileys-Mousse ~ Cheesecake

\*\*

Kleine Naschereien

### WEINEMPFEHLUNG

2024 Nussberg  
Weingut Wiener  
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 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*