



EISMEER-GALA-ABENDESSEN

Dienstag, 01. September 2026

Auf See

VORSPEISEN

„Fischkutter Tapas“

Graved-*Lachs | Räucheraal | *Shrimps-Aspik | Gewürz-Wodka

oder

Getrüffelt Kalbs-Ragout fin | Graupen & Pilze | Crostini

SALAT

Eisbergsalat | Rote-Bete-Ei | Kapern | Iceland-Dressing

SUPPE

Laksa-Garnelen-Bisque | Matcha-Schöberl

SORBET

Geeiste Passionsfrucht | Blue-Gin-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Topfrischer Grönland *Lachs aus Qaqortoq

Eismeer-Kaviar-Yuzu-Sauce | Spargel | Safran-Kartoffelcreme

oder

Schonend gegarter Moschusochse

Gänselebersauce | Rübchen | Speckpflaume | Bulgurpudding

DESSERTS

„Alles Tonkabohne“

Schokoladenmousse | Haselnuss-Vulcano | Eiscreme

Ziegenkäse-Samosa | Heidelbeergrütze | Brioche

Coppeneur Pralinen

* 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 | Minz-Hummus | Kräuter-Crème-fraîche | Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Vorspeise

Getrüffelt Kürbis-Ragout fin | Graupen & Pilze | Crostini

Salat

Eisbergsalat | Rote-Bete-Ei | Kapern | Iceland-Dressing

Suppe

Rotkohlessenz | Sherry Aroma | Matcha Schöberl

Sorbet

Geeiste Passionsfrucht | Blue Gin Spritzer

Hauptgericht

Lauch-Pflaumen-Tarte | Selleriecreme | geröstetes Nuss-Pesto

Desserts

„Alles Tonkabohne“

Schokoladenmousse | Haselnuss-Vulcano | Eiscreme

Coppeneur Pralinen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay, Koonunga Hill

Weingut Penfolds Koonunga Hill

Südastralien

0,75 l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill

Weingut Penfolds Koonunga Hill

Südastralien

0,75 l 25,20 €

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