



WILLKOMMENS-GALA-ABENDESSEN

Montag, 14. September 2026

Trois-Rivières / Québec / Kanada

VORSPEISEN

*Lachs-Vol-au-vent

Anis Beurre Blanc ~ Spinat ~ Rote Bete Crunch

Gebratenes Kalbscarpaccio
Ei-Worchestercreme ~ Brioche Croutons

SALAT

Minze & Chili Eisbergsalat
Grapefruit ~ Orange ~ Tortilla Knusper

SUPPE

Oxtail Essenz ~ Kracher Beerenauslese ~ Profiteroles

SORBET

Gelbe Passionsfrucht ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Atlantik Heilbutt & *Garnele
Hummersauce ~ Broccoli ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

*Rinderfilet “Al Tartufo”

Trüffeljus & Hollandaise ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Muffin

DESSERTS

Sesam-Vanille Parfait ~ Erdbeeren ~ Pistaziensabayon

Frisch geschnittenes Obst

Käsebällchen ~ Brombeer Gelee ~ Leinsamen Cracker

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 ~ Chili-Ananas Hummus ~ Chimichurri Creme ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gado Gado Rohkost ~ Limone ~ Chili ~ Erdnusssauce
*

Minze & Chili Eisbergsalat
Grapefruit ~ Orange ~ Tortilla Knusper
*

Schaumige Edelpilzsuppe
*

Gelbe Passionsfrucht ~ Champagner
*

Gorgonzola-Feigen-Tarte
Pinienkern-Mandel Beurre Blanc ~ Spinat ~ Karamellapfel
*

Sesam-Vanille Parfait ~ Erdbeeren ~ Pistaziensabayon
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 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 €

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