



WILLKOMMENS GALA-ABENDESSEN

Mittwoch, 13. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Big-Eye-Thunfish-Tataki ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Gebratenes Kalbs-Carpaccio
Eier-Worcester-Creme ~ Rucola ~ Roggenbrot-Croutons

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirsch-Dressing

SUPPE

Entenessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Fjord-Lachsfilet & Garnelenspieß
Krustentiersauce ~ Safran-Blumenkohlcreme ~ Polenta

Entrecôte Double "Al Tartufo"
Trüffeljus & Hollandaise ~ Grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple“

Schoko-Vulcano ~ Baileys-Mousse ~ Käsekuchen

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Baba Ganoush ~ Latino-Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Süßkartoffel-Rote Bete Carpaccio

**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Artischockentarte ~ Rote-Paprika-Sauce ~ Gemüsesticks

**

„Sweet Triple“

Schoko-Vulcano ~ Baileys-Mousse ~ Käsekuchen

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Pouilly Fumé

Chatelain

Domaine Chatelain

Loire / Frankreich

0,75 l 35,70 €

2019 Amarone

Nectar Costasera Classico

Masi Agricola

Valpolicella / Italien

0,75 l 62,00 €