



WILLKOMMENS-GALA-ABENDESSEN

Dienstag, 26. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna Tataki ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Roggenbrot Croutons

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline

Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen Mousseline

Entrecote Double "Al Tartufo"

Trüffeljus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple“

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio "Cipriani"

**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple“

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui

Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2019 Brunello di Montalcino

DOCG

Castello Banfi

Toscana / Italien

0,75 l 62,00 €