



GALA-ABENDESSEN

Samstag, 20. Juni 2026

IJmuiden / Niederlande

VORSPEISEN

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

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Roggenbrot Croutons

SALAT

Blattsalat ~ Rote Bete ~ Cashewnüsse ~ Avocado ~ Kernöl Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Pfannkuchenstreifen

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Tiger Garnele

Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen-Mousseline

Rinderfilet “Al Tartufo”

Trüffeljus & Hollandaise ~ Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple”

Schoko Vulcano ~ Baileys-Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Pistazien Käsebällchen ~ Erdbeer Balsamico ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Linsen-Hummus, Schinken-Schmand, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”

**

Blattsalat ~ Rote Bete ~ Cashewnüsse ~ Avocado ~ Kernöl Dressing

**

Shiitake Pilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

**

Artischocken Tart ~ Rote-Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple”

Schoko Vulcano ~ Baileys-Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Nussberg

Weingut Wieninger

Wien / Österreich

0,75 l • 41,00 €

2019 Amarone Nectar Costasera Classico

Masi Agricola

Valpolicella / Italien

0,75 l • 62,00 €