



WILLKOMMENS-GALA-ABENDESSEN

Montag, 22. Juni 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

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

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worcester-Creme ~ Rucola ~ Roggenbrot-Croutons

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirsch-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Garnelen-Praline

Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbсен-Mousseline

Entrecote Double “Al Tartufo”

Trüffeljus & Hollandaise ~ Grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple”

Schoko-Vulcano ~ Baileys-Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Brillat-Savarin ~ St. Severin ~Morbier ~ Fruchtsenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”

**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirsch-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Artischocken Tart ~ Rote Paprika-Sauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple”

Schoko-Vulcano ~ Baileys-Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Pouilly Fumé Chatelain

Domaine Chatelain

Loire / France

0.75 l • 35,70 €

2020 Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Tuscany / Italy

0.75 l • 62,00 €