



EISMEER GALA ABENDESSEN

Dienstag, 30. Juni 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Fischkutter Combo

Kabeljau-Terrine | Garnelen-Aspik | Kaviar-Creme | Ice Wodka

oder

Fareköt Suaasat

Salzwiesen Lammragout | Graupen | Cranberries | Champignons

SALAT

Eisbergsalat | Rote-Bete-Ei | Kapern | Iceland-Dressing

SUPPE

Laksa-Krustentier-Bisque | Matcha-Schöberl

SORBET

Geeiste Passionsfrucht | Blue Gin Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbutt-& Lachs-Combo

Zitronen-Hollandaise | Spargel | Reis Knusperrolle

oder

Kalbstafelspitz & Garnele

Trüffel-Portwein-Jus | Paprikaschoten | Kleine Kartoffeln

DESSERTS

„Alles Tonkabohne“

Schokoladenmousse-Schnitte | Haselnuss-Vulcano | Eiscreme

Ziegenkäse-Samosa | Beerengrütze | Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter | Minz-Hummus | Kräuter-Crème-fraîche | Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

VORSPEISE

Graupen-Kürbis-Tatar | Champignons | Tomatencreme | Crostini

SALAT

Eisbergsalat | Rote-Bete-Ei | Kapern | Iceland-Dressing

SUPPE

Rotkohl-Essenz | Sherry-Aroma | Matcha-Schöberl

SORBET

Geeiste Passionsfrucht | Blue-Gin-Spritzer

HAUPTGERICHT

Couscous-Strudel | getrüffelte Shiitake-Pilze | Paprikaschoten

DESSERTS

„Alles Tonkabohne“

Schokoladenmousse-Schnitte | Haselnuss-Vulcano | Eiscreme

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien

0,75 l • 25,20 €

2022 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Gols, Burgenland / Österreich

0,75 l • 26,30 €