



WILLKOMMENS-GALA-ABENDESSEN

Sonntag, 12. Juli 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Graved-Lachs-Törtchen
Blumenkohl-Wasabicreme ~ Keta-Kaviar-Blini

Beef Steak-Tatar
Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Safran-Brioche

SALAT

Romana Salat ~ Mandeln ~ Beeren-Dressing

SUPPEN

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

SORBET

Zitrone ~ Maracuja ~ Gin Fizz

Hauptgerichte

Wolfsbarsch & Garnelen-Praline
Hummersauce ~ Brokkoli ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

Kalbstafelspitz am Stück gebraten
Chimichurri - Jus & Hollandaise ~ Grüner Spargel ~ Kartoffel Muffin

DESSERTS

Sesam-Vanille-Parfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss-Sabayon

„Käsevariation“
Grana Padano ~ Bleu d’Auvergne ~ Lingot d’Argental
Pflaumensenf ~ Ciabatta

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Currybutter ~ Florentina-Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete Carpaccio “Cipriani”

**

Romana Salat ~ Mandeln ~ Beeren-Dressing

**

Schaumige Edelpilzsuppe

**

Zitrone ~ Maracuja ~ Gin Fizz

**

Spinat & Feta-Brick

Hummus ~ Baba Ganoush ~ Tomaten-Tabouleh

**

Sesam-Vanille-Parfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss-Sabayon

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Pouilly Fumé Chatelain

Domaine Chatelain

Loire / Frankreich

0,75 l • 35,70 €

2020 Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Toscana / Italien

0,75 l • 62,00 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“