



WILLKOMMENS-GALA-ABENDESSEN

Donnerstag, 13. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Fisch Trio Mosaik & Tobiko Kaviar

Miso Schaum ~ Pistaziencreme ~ Orangenfilet

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worcester-Crème ~ Rucola ~ Roggenbrot Croutons

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Entenessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline

Crème de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen Mousseline

Entrecôte Double “Al Tartufo”

Trüffeljus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple”

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Fruchtsenf ~ 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

2025 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75 l • 41,00 €

2020 Amarone Costasera Classico

Masi Agricola

Venetien / 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.”