



WILLKOMMENS-GALA-ABENDESSEN

Mittwoch, 30. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Graved Lachs Törtchen

Blumenkohl-Wasabicreme ~ Keta Kaviar Blini

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Eigelb-Worcester Creme ~ Rucola ~ Roggenbrot Croutons

SALAT

Romana Salat ~ Mandeln ~ Beeren-Dressing

SUPPE

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

SORBET

Zitrone ~ Maracuja ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch & Garnelenpraline

Hummersauce ~ Broccoli ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

Roastbeef & Muschel Rockefeller

Trüffel Jus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel Muffin

DESSERTS

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

„Käsevariation“

Gebackener Ziegenkäse ~ Violetter Honigsenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Feta-Oliven Dip, Karotten Hummus, 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-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75 l 41,00 €

2020 Amarone Costasera Classico

Weingut Masi

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.“