

Gala - Abendessen

Dienstag, 25. März 2025
Auf See

Vorspeisen

Thunfisch Ceviche „Tropicana“
Mango-Papaya ~ Kokosraspeln ~ Kalamansi Dip

oder

Rinder Carpaccio
Rucola-Crème Fraiche ~ Fenchel ~ Grapefruit

Salat

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

Suppe

Wildkraftbrühe ~ Cognac ~ Klößchen ~ Profiteroles

Sorbet

Cassis ~ Portwein ~ Orange

Hauptgerichte

Heilbutt-Lachs Combo
Raz el Hanout Sauce ~ Minz-Gemüse ~ Couscous Wantan

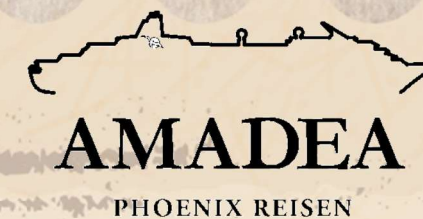
oder

Kalbstafelspitz & Foie Gras
Trüffeljus ~ Paprika Lollipop ~ Röstkartoffel

Desserts

Pure Caribe Schoko Traum
Mango-Eiscreme ~ Schwarzkirschen-Baiser
Taleggio-Ananas Tart Tartin ~ Essig-Blaubeeren

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Vorspeisen

Auberginen-Bambus Knusper
Möhrrchen-Zitruscreme ~ Rettich Gado Gado ~ Wasabi-Soja Dip

Salat

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

Suppe

Bergkäse Fonduta ~ Haferflocken-Crostini

Sorbet

Cassis ~ Portwein ~ Orange

Hauptgericht

Schafkäse-Falafel ~ Raz el Hanout Gewürzsauce ~ Minz-Gemüse

Desserts

Pure Caribe Schoko Traum
Mango-Eiscreme ~ Schwarzkirschen-Baiser

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Chardonnay
Koonunga Hill Weingut Pernfolds
Südaustralien / Australien, 12,5% Vol.
0,75l € 24,00

2022 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana, Italien 12,5% Vol.
0,75l € 26,00