



Gala-Abendessen
Mittwoch, 02. Juli 2025
Auf See

Vorspeisen
Gegrillte Garnelen
Möhrchen-Zitruscreme ~ Rettich Gado Gado ~ Wasabi-Soja Dip
oder

Rinder Carpaccio
Rucola-Crème Fraiche ~ Grapefruit

Salat
Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

Suppe
Wildkraftbrühe ~ Cognac ~ Profiteroles

Sorbet
Cassis ~ Portwein ~ Orange

Hauptgerichte
Heilbutt-Lachs Combo
Raz el Hanout Sauce ~ Minz-Gemüse ~ Couscous Röllchen
oder

Kalbstafelspitz & Foie Gras
Trüffeljus ~ Paprika Spieß ~ Kartoffelgratin

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

Kleine Naschereien



Gedeck
Butter ~ Baba Ganoush ~ Latino Dip ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menu
Vorspeisen
Zucchini-Bambus Knusper
Möhrchen-Zitruscreme ~ Rettich Gado Gado ~ Wasabi-Soja Dip
**

Salat
Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

Suppe
Bergkäse Fonduta ~ Körner Cracker

Sorbet
Cassis ~ Portwein ~ Orange

Hauptgerichte
Ingwer-Tempeh ~ Raz el Hanout Gewürzsauce ~ Minz-Gemüse

Desserts
Pure Caribe Schoko Traum
Mango-Eiscreme ~ Schwarzkirschen-Baiser

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé
Q.b.A, Trocken
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 37,80

2016 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes
Pinot Noir AOC, Trocken
Weingut Gerard Seguin, Côtes de Nuits
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 57,80