



Gala Abendessen
Samstag, 02. August 2025
Auf See

Vorspeisen

Nordic Lachs-Shrimps Törtchen
Zuckererbsencreme ~ Rote Bete ~ Keta-Kaviar-Vinaigrette

Gebratenes Kalbs-Carpaccio
Ei-Worcester-Creme ~ Rucola ~ Brioche Croutons

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum-Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet & Garnelen
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergetomaten ~ Kartoffelcreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Popover

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio,
Olivencreme, Leinsamen-Cracker

Kleine Naschereien



Gedeck
Butter, Teriyaki-Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

Vegetarisches Menu
Gebratenes Zucchini Carpaccio
**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing
**

Schaumige Edelpilzsuppe
**

Passionsfrucht ~ Champagner
**

Gebratene Tofu-Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse
**

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 Pouilly-Fumé Chatelain,
Trocken Weingut Les Vignes de St.
Laurent, Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 35,70

2018 Quinta Quietud
Tinta de Toro, trocken
Weingut Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-Leoón / Spanien 14,5% Vol.
0,75l € 44,10