



Welcome-Gala-Abendessen

Dienstag, 26. August 2025

Auf See

Vorspeisen

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

Gebratenes *Kalbs-Carpaccio
Ei ~ Worcestercreme ~ Rucola ~ Brioche-Croutons

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum-Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Cassis ~ 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, Limburger, Pflaumensenf, Ciabatta

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Chimichurri-Dip, Guacamole, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gebratenes Zucchini-Carpaccio

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum-Dressing

Schaumige Edelpilzsuppe

Cassis ~ Champagner

Gebratene Linsen-Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss-Sabayon

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Q.b.A, Trocken

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 13% Vol.

0,75l € 37,80

2021 Châteauneuf du Pape

Télégramme Vignoble Brunier

Rhône/ Frankreich 15% Vol.

0,75l € 49,40

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.