



Eismeer Gala Abendessen

Freitag, 05. September 2025

Auf See

Vorspeisen

Fischkutter Combo

*Lachsterrine | Shrimps-Aspik | Arctic-Char-Kaviar | Ice-Wodka

oder

Fareköt Suaasat

Salzwiesen Lammragout | Graupen | Cranberries | Champignons

Salat

Eisbergsalat | Rote-Bete-Ei | Kapern | Iceland-Dressing

Suppe

Laksa-Krustentier-Bisque | Matcha-Schöberl

Sorbet

Geeiste Passionsfrucht | Blue-Gin-Spritzer

Hauptgerichte

FANGFRISCH AUS NARSAQ

Felsen-Kabeljau & Spargel | Zitronen-Hollandaise | Quinoa-Knusper

oder

Hereford *Rinderfilet & *Garnele

Trüffel-Portwein-Jus | Bohnenbündchen | Südgrönland-Kartoffeln

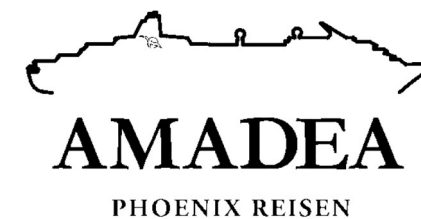
Desserts

„Alles Tonkabohne“

Schokoladenmousse | Haselnuss-Vulcano | Eiscreme

Ziegenkäse-Samosa | Heidelbeergrütze | Brioche

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter | Minze-Hummus | Kräuter-Crème-Fraîche | Brotauswahl

Vegetarisches Menu

Vorspeisen

Graupen-Kürbis-Tatar | Champignons | Tomatencreme | Crostini

Salat

Eisbergsalat | Rote-Bete-Ei | Kapern | Iceland-Dressing

Suppe

Rotkohlessenz | Sherry-Aroma | Matcha-Schöberl

Sorbet

Geeiste Passionsfrucht | Blue-Gin-Spritzer

Hauptgericht

Couscous-Strudel | getrüffelte Shiitake-Pilze | Paprikaschoten

Desserts

„Alles Tonkabohne“

Schokoladenmousse | Haselnuss-Vulcano | Eiscreme

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Q.b.A, Trocken

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 13% Vol.

0,75l € 37,80

2021 Vet Rooi Olifant

Cabernet, Merlot, Pinotage

Weingut Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika, 14,0% Vol.

0,75l € 38,90

* 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 Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.

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