

Gala Abendessen

Samstag, 20. September 2025
Auf See

Vorspeisen

Kanada Lachs-Shrimps Törtchen
Wildkräutercreme ~ Rote Bete ~ Kaviar-Gurken Salsa

*Rinder Carpaccio "Cipriani"

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Dana Blu-Basilikum Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

*Heilbuttfilet & Garnelen

Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

Kalbstafelspitz & Foie Gras

Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Popover

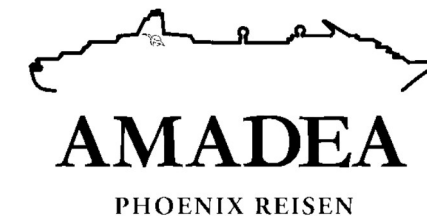
Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Kirschengrütze ~ Haselnuss Sabayon

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

Vegetarisch Menu

Gebratenes Zucchini Carpaccio
**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Dana Blu-Basilikum Dressing
**

Schaumige Edelpilzsuppe
**

Passionsfrucht ~ Champagner
**

Gebratene Tofu Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse
**

Sesam-Vanilleparfait ~ Kirschengrütze ~ Haselnuss Sabayon
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 / 2023 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 41,00

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 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.