



Gala Abendessen
Sonntag, 28. September 2025
Auf See

Vorspeisen

Eismeer Shrimps-Blätterteig Muschel
Orangen-Safran Beurre Blanc ~ Rote Bete Mousseline

oder

Entenleber Parfait
Granny Smith Apfel Chutney ~ Porto-Glühwein Dip ~ Brioche

Salat

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

Suppe

Wildkraftbrühe ~ Cognac ~ Profiteroles

Sorbet

Zitrone ~ Negroni Spritzer

Hauptgerichte

Kanada Lachsfilet & Jakobsmuschel
Raz el Hanout Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Couscous Wantan

oder

2x US Herford Rind | Filet & Backe
Herbsttrüffel Jus ~ Gemüse Sortiment ~ Dauphine Kartoffel

Desserts

„Kürbistraum á la Chef Jonas“
Kürbis-Vanilleragout ~ Zartbitter Schokoeis ~ Eierlikör ~ Kürbiskern
Crunch

Taleggio-Ananas Tart Tartin ~ Essig-Blaubeeren

Kleine Naschereien



Gedeck
Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Vorspeisen

Sellerie Carpaccio mit Karotte
Orangen-Safran Öl ~ Rote Bete Creme Fraiche
**

Salat

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

Suppe

Bergkäse Fonduta ~ Haferflocken-Crostini

Sorbet

Limette ~ Negroni Spritzer

Hauptgericht

Schafkäse-Falafel ~ Raz el Hanout Hollandaise ~ Minz-Gemüse

Desserts

„Kürbistraum á la Chef Jonas“
Kürbis-Vanilleragout ~ Zartbitter Schokoeis ~ Eierlikör ~ Kürbiskern
Crunch

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

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

2019 Brunello di Montalcino DOCG
Weingut Castello Banfi
Montalcino, Region, Toskana
Toskana / Italien 14,0% Vol.
0,75l € 62,00