



Willkommens-Gala-Abendessen

Sonntag, 16. November 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

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet & Garnelen
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergetomaten ~ Kartoffelcreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Popover

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

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

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

2021 Châteauneuf du Pape Têlêgramme
Grenache, Syrah, Mourvêdre, Cinsault,
Rhône/ Frankreich 15% Vol.
0,75l € 49,40