

Silvester Gala-Abendessen

Mittwoch, 31. Dezember 2025

Auf See



Vorspeisen

Lachs-Heilbutt Carpaccio
Senf-Honig Dip ~ weißer Spargel-Orangensalat
oder

Kalbs Tatar
Blini Romanoff ~ geeister Gewürz-Wodka

Salat

Chicoreé ~ Grapefruit ~ Trauben ~ Ziegenkäse-Dressing

Suppe

Consommé Double
Hennessy Aroma ~ Pistazien-Profiteroles

Sorbet

Gelbe Marakuja ~ Champagner

Hauptgerichte

Steinbuttfilet & Tiger Garnele
Trüffel-Beurre Blanc ~ Safranfenchel ~ Zweigeltomaten
Zuckererbsen-Minzeputee

oder

Rinderfilet Tournedo & Barbarie Entenbrust
Foie Gras Sauce ~ Kürbis-Ratatouille ~ La Ratte Kartoffelgratin

Desserts

Schokoladen-Pralinenschnitte
Marillenröster ~ Iceland Skyr Eis ~ Gewürz Sabayon

„Vom Käsemacher“
Comté ~ Brillat-Savarin ~ Morbier

Kleine Naschereien

Gedeck

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Tofu-Süßkartoffel Crepe ~ Rucolacreme ~ Sesam-Sabayon
**

Chicoreé ~ Grapefruit ~ Trauben ~ Ziegenkäse-Dressing
**

Getrübte Rote Bete Bisque
**

Gelbes Marakujasorbet ~ Champagner
**

Kürbis-Polenta Samosas
Ratatouille-Champignons ~ Zuckererbsen-Minzeputee
**

Schokoladen-Pralinenschnitte
Marillenröster ~ Iceland Skyr Eis ~ Gewürz Sabayon
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2024 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