



GALA ABENDESSEN
Samstag, 25. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
“Austern Variation”
Rockefeller ~ Kilpatrick ~ Bayrisch

oder

Gebratenes Kalbs Carpaccio “Rosolato Inglese”

SALAT
Radicchio ~ Haferflocken Crunch ~ Honig-Orangen Dressing

SUPPE
Wildgeflügel Consomme ~ Beerenauslese ~ Pistazienknödel

SORBET
Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE
Lachsschnitte & Garnelen
Pomodoro-Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Salsa Verde Kartoffelcreme
oder

Black Angus Rind & Gänseleberkaramell
Trüffeljus ~ Zitronen-Pfeffergemüse ~ Red Skin Kartoffeln

DESSERTS
Karibik Baba au Rhum
Ananasgrütze ~ Kaffeeiscreme ~ Vanillesahne

„Käse Variation”
Morbier ~ Stilton ~ Brillat Savarin ~ Quittengelee ~ Linzertorte

Frische Früchte

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Auberginenmus, Ratatouille-Creme~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
Avocado-Quark Pudding ~ Pico de Gallo Salsa
**

Radicchio ~ Haferflocken Crunch ~ Honig-Orangen Dressing
**

Steinpilzcremesuppe ~ Croutons
**

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz
**

Artischocken-Porree Crêpe
Sauce Bearnaise ~ grüner Knusper ~ Tomaten-Hanfsamenöl
**

Karibik Baba au Rhum
Ananasgrütze ~ Kaffeeiscreme ~ Vanillesahne
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 36,00 €

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €