



WILLKOMMEN – GALA - ABENDESSEN
Montag, 10. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Big Eye Tuna-Pfannkuchen Wrap
Gado Gado Gemüserohkost ~ Teriyaki-Mayonnaise

Kalbs-Carpaccio
Ei-Worchestercreme ~ Rucola ~ Brioche Croutons

SALAT
Blattsalate ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE
Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET
Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE
Wolfsbarschfilet & Shrimps-Gratin
Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen Mousseline

Entrecote Double “Al Tartufo”
Trüffeljus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS
„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst
Gebakener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche
Kleine Naschereie



GEDECK
Butter, Auberginen Mus, Kräutertopfen, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
Rote Bete Carpaccio “Cipriani”
**

Blattsalate ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing
**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck
**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz
**

Spargel Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh
**

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Casillero del Diablo, Trocken
Sauvignon Blanc, Weingut Concha y Toro
Concha y Toro / Chile
0,75 l 21,50 €

2023 Casillero del Diablo, Shiraz, Trocken
Weingut Bodega Norton
Concha y Toro / Chile
0,75 l 21,50 €