



GALA ABENDESSEN

Freitag, 2. Mai 2025

Auf See

VORSPEISEN

Shrimps-Blätterteigpastetchen
Hummer-Hollandaise ~ weiße Spargelspitzen

oder

Rinder Carpaccio „Arabic Touch“

SALAT

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPE

Wildessenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

SORBET

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE

Lachsschnitte & Grünschalmuschel Rockefeller
Tomaten-Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Safran-Tagliatelle

oder

Kalbstafelspitz & Garnele
Trüffeljus ~ Zitronen-Pfeffergemüse ~ Kartoffelcreme

DESSERTS

„Mango-Variation“
Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

Käsepraline ~ Essigkirschen ~ Muffin

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Schnittlauch-Butter ~ Ratatouille-Creme ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Erdgemüse-Carpaccio
Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Walnuss Crunch

**

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons

**

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

**

Gefüllte Zucchini de Provence ~ Marinara Sauce

**

„Mango-Variation“

Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 New Age, lieblich
Weingut New Age
Mendoza / Argentinien
0,75 l 21,00 €

2023 Front Porch, Cabernet Sauvignon
Weingut Iron Oaks
Lodi, Kalifornien / USA
0,75 l 23,00 €