



WILLKOMMEN - GALA - ABENDESSEN

Mittwoch, 14. Mai 2025

Auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna-Pfannkuchen Wrap
Gado Gado Sesam-Rohkost ~ Teriyaki-Mayonnaise

Gebratenes Kalbs-Carpaccio
Rucola-Sardellen Crème ~ Kapernknusper ~ Focaccia Crostini

SALAT

Frisée ~ Blue Cheese Streusel ~ Walnüsse ~ Beeren-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Zitrone ~ Pfefferminze ~ Granatapfel Fizz

HAUPTGERICHTE

Nordsee Wittlingsfilet & Shrimps-Praline
Creme de Ratatouille ~ kleine Tomaten ~ Kartoffel-Erbсен Mousseline

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

DESSERTS

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst
Karamellisierter Ziegenkäse ~ Balsamico-Kirschen ~ Brioche
Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Remoulade, Pesto Rosso, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”
**

Frisée ~ Blue Cheese Streusel ~ Walnüsse ~ Beeren-Dressing
**

Steinpilzcremesuppe ~ Profiteroles
**

Zitrone ~ Pfefferminze ~ Granatapfel Fizz
**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh
**

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

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2021 Easy Tiger, Sauvignon Blanc
Weingut Spy Valley
Marlborough / Neuseeland
0,75 l 21,50 €

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