



WILLKOMMEN - GALA - ABENDESSEN

Donnerstag, 05. Juni 2025

Auf See

VORSPEISEN

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

Gebratenes Kalbs-Carpaccio
Ei-Worchestercreme ~ Rucola ~ Brioche Croutons

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline
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

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Ratatouille-Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”
**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing
**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck
**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz
**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh
**

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

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund, 13% Vol.
0,75l 41,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme,
Vignoble Brunier
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault,
Rhône, 15% Vol.
0,75 l 49,40 €