



GALA - ABENDESSEN

Montag, 14. Juli 2025

Auf See

VORSPEISEN

Shrimps-Blätterteigpastetchen
Hummer-Hollandaise ~ weiße Spargelspitzen

oder

Rinder Carpaccio „Arabic Touch” Beef Rump

SALAT

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPE

Wildessenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

SORBET

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE

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

oder

Kalbstafelspitz & Foie Gras Karamell
Trüffeljus ~ Zitronen-Pfeffergemüse ~ Kartoffelcreme

DESSERTS

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

Käsepraline ~ Essigkirschen ~ Muffin

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Creme de Ratatouille ~ Tzaziki ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Erdgemüse-Carpaccio
Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Walnuss Crunch

**

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons

**

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

**

Parmesan-Zucchini Knusper
Gemüseragout der Provence ~ Bandnudeln

**

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

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 37,80 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,
Pinotage, Syrah
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 38,90 €