



WILLKOMMEN GALA ABENDESSEN

Samstag, 20. September 2025

Auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna Tataki ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

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

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirsch-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 ~ Pancetta-Kartoffelmuffin

DESSERTS

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Erdgemüse Carpaccio ~ Ziegenkäse ~ Pinienkerne
**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirsch-Dressing
**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck
**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz
**

Artischocken Tarte ~ Schwarze Olivensauce ~ Rote Paprika
**

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

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre
Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €