



WILLKOMMEN GALA ABENDESSEN

Sonntag, 28. September 2025

Auf See

VORSPEISEN

“Nordsee Tapas & Kaviar”

Tromsö Lachs ~ Ostsee Aal ~ Jakobsmuschel

oder

Hasenragout im Blätterteig

Walnuss-Cumberland ~ Bratapfel-Mandel Mus

SALAT

Frisée ~ Traubenkern Essig ~ Bavaria Blu-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Beerenauslese ~ Foie Gras-Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Lillet Blanc-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Sankt Petersfisch & Garnele

Basilikum-Hollandaise ~ Fenchel ~ schwarze Tomate ~ Kartoffelcreme

oder

Kalbsbäckchen „Al Tartufo”

Trüffel Jus ~ Champignons ~ Broccolini ~ Polenta Popover

DESSERTS

Tonkabohnen-Schokoladen Variation

Brillat-Savarin & Blue Stilton

Pancetta Speckknusper ~ violetter Senfhonig ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Maitre D’Hotel Butter ~ Tandoori-Humus ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis im Blätterteig

Walnuss-Cumberland ~ Bratapfel-Mandel Mus

**

Frisée ~ Traubenkern Essig ~ Bavaria Blu-Dressing

**

Crème de Ratatouille

Limonen-Olivenöl ~ Auberginen Croutons

**

Cassis ~ Lillet Blanc-Spritzer

**

Blumenkohl Florette

Chimichurri Hollandaise ~ Polenta Popover

**

Tonkabohnen-Schokoladen Variation

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75l 31,00 €

2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Central Valley, Kalifornien / USA

0,75l 26,30 €