



WILLKOMMEN GALA ABENDESSEN
Sonntag, 12. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna Tataki ~ Drachenfrucht ~ Limetten-Wasabicreme

Gebratene Fasanenbrust
Portwein Kirschen ~ Sellerie ~ Mandeln Crunch

SALAT

Gartengrün ~ Walnüsse ~ Granatapfel-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline
Bouillabaisse Beurre Blanc ~ Kartoffel-Erbсен Mousseline

Entrecote Double “Al Tartufo”
Trüffeljus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Red Skin Kartoffel

DESSERTS

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosenchutney ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rüben Carpaccio
Grapefrucht ~ Traubenkernessig ~ Mandel Crunch
**

Gartengrün ~ Walnüsse ~ Granatapfel-Dressing
**

Violette Senfsuppe ~ Estragon Croutons
**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz
**

Ratatouille Tart ~ Artischocken Creme ~ Käsecracker
**

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

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,75 l 35,90 €