



GALA ABENDESSEN
Dienstag, 21. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Gebeiztes Thunfisch Tatar
Trendkaviar ~ roter Rettich ~ Wasabiknusper

oder

Rinder Carpaccio „Pure Caribe”

SALAT
Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPE
Wildessenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

SORBET
Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE
Atlantik Heilbutt & Auster Rockefeller
Kaviar-Hollandaise ~ Rauch Blumenkohl ~ Limonen Quinoa

oder

Kalbsfilet & Garnele
Whisky-Jerk Jus ~ Gemüse Sortiment ~ Parmesankartoffeln

DESSERTS
„Mango-Variation”
Panna Cotta ~ Schoko-Cashew Fudge ~ Eiscreme

Käsepraline ~ Schwarzkirsch-Kompott ~ Sesamchip

Kleine Naschereien



GEDECK
Butter ~ Kresse Dip ~ Baba Ganoush ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
Erdgemüse-Carpaccio
Grapefrucht ~ Traubenkernessig ~ Mandel Crunch
**

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing
**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons
**

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz
**

Tofu-Ahorn-Sesam im Blätterteig
Koriander-Soja Hollandaise ~ Limonen Quinoa
**

„Mango-Variation”
Panna Cotta ~ Schoko-Cashew Fudge ~ Eiscreme
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 37,80 €

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75 l 38,90 €