



WILLKOMMEN GALA ABENDESSEN
Dienstag, 04. November 2025
Auf See

VORSPEISEN
Graved Lachs Poke Bowl
Nishiki Reis ~ Gurken Salsa ~ Ponzu Creme

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

SALAT
Frisée ~ Grapefrucht ~ Skyr-Dressing

SUPPE
Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET
Maracuja ~ Minze ~ Jack Daniels

HAUPTGERICHTE
Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline
Limetten-Beurre Blanc ~ Kartoffel-Erbсен Mousseline

Kalbstafelspitz „Pure Caribe“
Jerkjus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel Muffin

DESSERTS
„Sweet Triple“
Nuss Vulcano ~ Mango Mousse ~ Matcha-Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ lila Lavendelsenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK
Butter, Gewürzbutter, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
Geräuchertes Blumenkohl Tatar ~ Zitruskompott
**

Frisée ~ Grapefrucht ~ Skyr-Dressing
**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck
**

Maracuja ~ Minze ~ Jack Daniels
**

Zwergtomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
**

„Sweet Triple“
Nuss Vulcano ~ Mango Mousse ~ Matcha-Cheesecake
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 41,00 €