



GALA ABENDESSEN
Donnerstag, 13. November 2025
Auf See

VORSPEISEN

Yellowfin Tuna-Nori Taco
Zwiebel Ceviche ~ Wakame Algen ~ Japan Mayonnaise

oder

Rinder Carpaccio „Classico”

SALAT

Geröstete Süßkartoffel ~ Rohkost ~ Salsa Verde Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

SORBET

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE

Lachsschnitte & Auster Rockefeller
Safran-Beurre Blanc ~ weiße Spargenspitzen ~ Kartoffelbällchen

oder

Kalbstafelspitz & Garnele
Morchel Jus ~ Gemüse Sortiment ~ getrüffelt Gießplätzchen

DESSERTS

„Tropische Variation”
Papaya-Crepe ~ Ananas-Fudge ~ Passionsfrucht

Käsepraline ~ Essigkirschen ~ Muffin

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Chimichurri Dip ~ Guacamole ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Calrose Reis-Tofu Taco
Zwiebel Ceviche ~ Wakame Algen ~ Japan Mayonnaise
**

Geröstete Süßkartoffel ~ Rohkost ~ Salsa Verde Dressing
**

Karottensuppe ~ Erdnuss ~ Croutons
**

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz
**

Parmesan-Auberginen Knusper
Konfierte Sambal-Kirschtomaten ~ Mandel-Couscous
**

„Tropische Variation”
Papaya-Crepe ~ Ananas-Fudge ~ Passionsfrucht
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich
0,75l 34,70 €

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