



WILLKOMMEN - GALA - ABENDESSEN

Mittwoch, 26. November 2025

Auf See

VORSPEISEN

Flusskrebs Tatar

Rote Bete ~ Avocado ~ Ciabatta Chips

oder

Rinder Carpaccio „Cipriani“

SALAT

Chicorée ~ Mandarinen ~ Saba Traubenkern Balsamessig

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Thymiannocken

SORBET

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc ~ Ginger Ale

HAUPTGERICHTE

Heilbutt & Black Tiger Garnele

Kaviar-Hollandaise ~ getrüffelter Spinat ~ La Ratte Kartoffeln

oder

Kalbsfilet im Blätterteig

Sauce Westmoreland ~ Brokkoli ~ Haricot Coco Bohnencreme

DESSERTS

„Sweet Triple“

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

„Käsevariation“

Parmesan ~ Bel Paese ~ Chaumes ~ Brie de France

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Pfefferbutter ~ Basilikum Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Erdgemüse Carpaccio ~ Ketjap Manis Reduktion

**

Chicorée ~ Mandarinen ~ Saba Traubenkern Balsamessig

**

Steinpilzsuppe ~ Brioche Croutons

**

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc ~ Ginger Ale

**

Zucchini Crunch Lasagne

**

„Sweet Triple“

Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Rings Riesling, Qba

Weingut Rings GbR

Pfalz / Deutschland

0,75l 27,90 €

2022 Ursprung Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75l 27,30 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin