



STAMMGÄSTEREISE - GALA ABENDESSEN
Dienstag, 2. Dezember 2025
Cádiz / Spanien

VORSPEISEN
TAPAS DEL MAR
Geräucherter Tuna | Jakobsmuschel | Garnele | Kaviar
oder
NORDIC VOL-AU-VENT
Rentierragout | Kräutersaitlinge | Kronsbeeren Creme

SALAT
WINTER BLATTSALATE
Maracuja-Sweet Chili Dressing | Vanille Granola

SUPPE
WILDGEFLÜGEL ESSENZ
Kracher Beerenauslese | Schöberl | Brunoise

SORBET
Cassis | Wildberry-Champagner Spritzer

HAUPTGERICHTE
LACHS ~ HEILBUTT ~ ST. PIERRE
Limetten Beurre Blanc | Pimentos de Padron | Pandan-Polenta Pudding
oder

GREATER OMAHA RINDERFILET
Trüffel Jus & Hollandaise | Gemüse Sortiment | Lila Kartoffeln

DESSERTS
SCHOKO GANACHE TART
Rote Drachenfrucht | Mango Eis | Matcha Sabayon
oder

BLUE STILTON KÄSE
Portwein Gelee | geflammte Feige | Pistazien Brioche

COPPENEUR PRALINEN
Espresso | Noir Karamell | Himbeere | Nougat | Butternüsschen



GEDECK
Maldon Meersalzbutter | Hummus | Spinat-Feta Dip

VEGETARISCHES MENÜ
CHIOGGIA RÜBEN CARPACCIO
getrübefelte Kartoffelcreme | Sakura Kresse | Manchego Käseflocken
**

WINTER BLATTSALATE
Maracuja-Sweet Chili Dressing | Vanille Granola
**

PETERSILIENWURZEL CREME
Hanfsamenöl | Quinoa | Auberginen Croutons
**

SORBET
Cassis | Wildberry-Champagner Spritzer
**

AUSTERNPILZ-BULGUR FALAFEL
Limetten Beurre Blanc | Pimentos de Padron | Pandan-Polenta Pudding
**

SCHOKO GANACHE TART
Rote Drachenfrucht | Mango Eis | Matcha Sabayon
**

COPPENEUR PRALINEN
Espresso | Noir Karamell | Himbeere | Nougat | Butternüsschen

WEINEMPFEHLUNG			
2024 Hullabaloo Cuvée, trocken		2021 Château Beaujolais Villages AOC	
Weingut Markus Schneider		Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges	
Pfalz / Deutschland		Côte d'Or / Frankreich	
0,75 l	33,60 €	0,75 l	35,90 €

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