



WILLKOMMEN - GALA - ABENDESSEN
Mittwoch, 10. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN

Nordic Lachs-Shrimps Törtchen
Zuckererbsencreme ~ Rote Bete-Keta Kaviar Vinaigrette

Gebratenes Hirschrücken-Carpaccio
Preiselbeeren ~ Frisee ~ geröstete Walnüsse

SALAT

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing

SUPPEN

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

SORBET

Passionsfrucht ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Garnele
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken

Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Popover

DESSERTS

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette

Kleine Naschereien

GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gebratenes Zucchini Carpaccio
**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing
**

Schaumige Edelpilzsuppe
**

Passionsfrucht ~ Champagner
**

Gebratene Tofu Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse
**

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc
Oliver Zeter Winery
Palatinate / Germany
0,75l 27,90 €

2022 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €

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