



**WILLKOMMEN - GALA - ABENDESSEN**  
**Mittwoch, 17. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Big Eye Tuna Tataki ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

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

**SALAT**  
Romanasalat~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**SUPPE**  
Wildgeflügellessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

**SORBET**  
Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**HAUPTGERICHTE**

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline  
Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen Mousseline  
Entrecote Double “Al Tartufo”  
Trüffeljus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

**DESSERTS**  
„Sweet Triple”  
Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst  
Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche  
Kleine Naschereien



**GEDECK**  
Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”  
\*\*

Romanasalat ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing  
\*\*

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck  
\*\*

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz  
\*\*

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh  
\*\*

„Sweet Triple”  
Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake  
\*\*

Kleine Naschereien

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Chablis AC Brocard  
Weingut Jean Marc Brocard  
Burgund / Frankreich  
0,75l 41,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme  
Vignoble Brunier  
Rhône / Frankreich  
0,75l 49,40 €

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