



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

VORSPEISEN

Big Eye Tuna Tataki ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

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

SALAT

Romanasalat ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline
Crème de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbсен Mousseline

Entrecôte 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	2021 Châteauneuf du Pape Télégramme
Weingut Jean Marc Brocard	Vignoble Brunier
Burgund / Frankreich	Rhône / Frankreich
0,75l 41,00 €	0,75l 49,40 €

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