



WILLKOMMEN GALA-ABENDESSEN

Montag, 18. August 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna Tataki ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

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

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin-Fizz

HAUPTGERICHTE

Nordsee-Meerzungenfilet & Shrimps-Praline
Crème de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen Mousseline

Entrecôte Double „al Tartufo“
Trüffeljus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple“
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Raz-el-Hanout-Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wurzelgemüse Carpaccio „Cipriani“
**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing
**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck
**

Cassis ~ Minze ~ Gin-Fizz
**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh
**

„Sweet Triple“
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

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

2016 Gevrey-Chambertin
Weingut Gerard Seguin
Côtes de Nuits, Burgund, Frankreich
0,75 l 57,80 €