



WILLKOMMEN GALA-ABENDESSEN

Dienstag, 7. Oktober 2025

Erholung auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna Tataki ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Old England Beef Tatar
Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Roggenbrot Croutons

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimp-Praline
Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen Mousseline

Kalbsrücken "Al Tartufo"
Trüffeljus & Hollandaise ~ Grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple“
Schoko Fudge ~ Bailey's Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio "Cipriani"

**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple“

Schoko Fudge ~ Bailey's Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75 l 41,00 €

2022 Châteauneuf du Pape Télégramme

Vignoble Brunier

Rhône / Frankreich

0,75 l 49,40 €