



WILLKOMMEN GALA-ABENDESSEN

Freitag, 7. November 2025

Erholung auf See

VORSPEISEN

Gelbflossen Thunfisch Carpaccio

Spanisches Limetten-Pfefferöl ~ Salsa-Verde-Gemüse-Stipp

Kalbssteak Tatar & Kaviar

Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Gratin

Crème de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbсен-Mousseline

Ibérico Schweinerücken & Roastbeef

Trüffeljus & Hollandaise ~ Grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple“

Schoko-Volcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Baba Ghanoush, Latino-Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi-Carpaccio “Cipriani”

Spanisches Limetten-Pfefferöl ~ Salsa-Verde-Crème fraîche

**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirsch-Dressing

**

Steinpilz-Cremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Artischocken Tarte ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple“

Schoko-Volcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75l 41,00 €

2019 Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Toscana / Italien

0,75l 62,00 €