



WILLKOMMEN GALA-ABENDESSEN

Samstag, 22. November 2025

Auf See

VORSPEISEN

Shrimps-Törtchen & gebackene Jakobsmuschel

Blumenkohlcreme ~ Kaviar-Vinaigrette

Französische Entenbrust

Ananas-Thymian-Chutney ~ Trockenfrüchte-Couscous

SALAT

Blattsalat ~ Mango ~ Pinienkern-Crunch ~ Minz-Dressing

SUPPE

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Limone ~ Poncha Spritzer

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet & Garnele

Krustentier-Buttersauce ~ Gemüse-Bündchen ~ Kartoffel-Safrancreme

Maredo-Rinderrückensteak

Foie-gras-Cognac-Sauce ~ Spargelspitzen ~ Gratin al Tartufo

DESSERTS

Maracuja-Baiser ~ Zartbitter-Schokoladeneis ~ Granatapfelsauce

„Käsevariation“

Chaumes ~ Gorgonzola ~ Brie ~ Pflaumensenf ~ Ciabatta

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete Tatar ~ Sesam-Wakame ~ Tandoori Creme

**

Blattsalat ~ Mango ~ Pinienkern-Crunch ~ Minz-Dressing

**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons

**

Limone ~ Poncha Spritzer

**

Gemüsepfannkuchen mit Tomaten-Hollandaise

**

Maracuja-Baiser ~ Zartbitter-Schokoladeneis ~ Granatapfelsauce

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75l 41,00 €

2022 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 unserem Küchenchef oder Servicepersonal.