



## *Willkommens Gala Abendessen*

**Samstag, 25. März 2023  
Auf See**

### *Vorspeisen*

Lachs & Ananas Ceviche  
Gado Gado-Gemüse ~ Tandoori-Creme Fraîche  
Rindercarpaccio „Cipriani“

### *Salat*

Eisbergsalat ~ Panchetta Speck ~ Blutpfirsichdressing

### *Suppen*

Doppelte Kraftbrühe ~ Sauternes ~ Profiteroles  
Steinpilz Bisque ~ Jamonsa Schinkenkeks

### *Sorbet*

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

### *Hauptgerichte*

Meerzungenfilet mit Garnelen Spießchen  
Zitronen-Kräutersauce ~ Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

Ishigaki Beef (Bürgermeisterstück) & Tiger Garnele  
Portweinsauce ~ Gemüsebündchen ~ Trüffel-Pantotti

### *Desserts*

Schokoladencremekuchen  
Quarkmousse ~ Manila Mango ~ Vanilleeis  
Taleggio -Ananas Tart Tartin ~ Amarena Kirschen  
Kleine Naschereien



### *Gedeck*

Butter, Sambal-Frischkäse, 5-Kräuteraufstrich, Brotauswahl

\*\*\*\*

### *Vegetarisches Menü*

Gebratenes Zucchini Carpaccio  
\*\*

Eisbergsalat ~ Blutpfirsichdressing  
\*\*

Steinpilz Bisque  
\*\*

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale  
\*\*

Gebratene Tofu Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse  
\*\*

Schokoladencremekuchen  
Quarkmousse ~ Manila Mango ~ Vanilleeis  
\*\*

Kleine Naschereien

### *Weinempfehlung*

2021 Oxford Landing Estate  
Sauvignon Blanc  
Murray River / Südaustralien  
10,5% Vol  
0,75l € 24,00

2021 Château Alouettes  
Beaujolais Villages AOC  
Weingut Armand de Corcy  
Côte d'Or / Frankreich  
12,0% Vol  
0,75l € 29,00