



## WILLKOMMEN - GALA - ABENDESSEN

Freitag, 6. März 2026

Auf See

### VORSPEISEN

Big Eye Thunfisch Variation

Tatar ~ Knusperrolle ~ Sashimi ~ Sushi Rolle

Aussi Lammcurry Vol au Vent

Feta-Joghurt Creme ~ Balsamico Trauben ~ Kräuter Emulsion

### SALAT

Kurrajong Grünkohlsalat

Orzo Pasta ~ Rote Bete ~ Karotten ~ Avocado ~ Kürbiskern Crunch

### SUPPE

Sydney China Town Enten Essenz ~ Teriyaki-Pfannkuchen

### SORBET

„Skippy Mule“

Mango Sorbet ~ Ginger Beer ~ Gin ~ Limette

### HAUPTGERICHTE

Frischer Barramundi vom Sydney Fischmarkt

Buttersauce ~ Zitronenkraut-Gemüse ~ Kartoffel-Dukkah Creme

Northern Territory Angus Roastbeef

Trüffeljus & Hollandaise ~ Spargel ~ Kartoffel Muffin

### DESSERTS

„Sweet Triple“

Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

„Käse Variation“

Provolone ~ Taleggio ~ Saint Maure ~ Zwiebel Marmelade ~ Brioche

Kleine Naschereien



## GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

Geröstetes Kohlrabi Tatar

Feta-Joghurt Creme ~ Balsamico Trauben ~ Kräuter Emulsion

\*\*

Kurrajong Grünkohlsalat

Orzo Pasta ~ Rote Bete ~ Karotten ~ Avocado ~ Kürbiskern Crunch

\*\*

Down Under Shiitake Pilz Laksa Suppe

\*\*

„Skippy Mule“

Mango ~ Ginger Beer ~ Gin ~ Limette

\*\*

Blue Opal Cheese Tarte

Tasmanisches Blauschimmelkäse Törtchen

Pinienkern-Mandel Beurre Blanc ~ Spinat ~ Karamell Apfel

\*\*

„Sweet Triple“

Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

\*\*

Kleine Naschereien

### WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75l 41,00 €

2021 Amarone Della Valpolicella

Corte Giara / Weingut Allegrini

La Groletta / Italien

0,75l 39,00 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*