



WILLKOMMENS-GALA-ABENDESSEN

Donnerstag, 11. Juni 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

“Fischereihafen Tapas”

Graved Lachs ~ Räucheraal ~ Garnelen ~ Kaviar

oder

Hirschragout im Blätterteig ~ Walnuss-Cumberland

SALAT

Bittere Blattsalate

Sprossen ~ Orangen-Topfen-Dressing ~ Traubenkernessig

SUPPE

Tafelspitz Essenz ~ Beerenauslese ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Blutorangen-Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Zanderschnitte & Garnelenspieße

Basilikum-Hollandaise ~ Brokkoli ~ Kartoffeln de Provence

oder

Zitronen-Pfeffer-Roastbeef

Kräuterseitlinge ~ Tomatenkompott ~ Polenta-Popover

DESSERTS

Very Berry-Schokoladenvariation

“Vom Käsemacher”

Appenzeller ~ Gorgonzola ~ Saint Maure ~ Brillat-Savarin

Senfrüchte ~ Brioche

Coppeneur Pralinen



GEDECK

Butter ~ Kapernbutter ~ Sumak-Hummus ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wurzelgemüse-Ragout im Blätterteig ~ Walnuss-Cumberland

**

Bittere Blattsalate

Sprossen ~ Orangen-Topfen-Dressing ~ Traubenkernessig

**

Steinpilzcremesuppe

**

Passionsfrucht ~ Blutorangen-Gin Fizz

**

Graupen-Leinsamen Plätzchen

Basilikum-Hollandaise ~ Brokkoli ~ Kartoffeln de Provence

**

Very Berry Schokoladenvariation

**

Coppeneur Pralinen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Pouilly Fumé Chatelain

Domaine Chatelain

Loire / Frankreich

0,75 l 35,70 €

2019 Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Toskana / Italien

0,75 l 62,00 €