



## WILLKOMMENS GALA ABENDESSEN

**Samstag, 18. Mai 2024**  
**Auf See**

### VORSPEISEN

Graved Lachs-Pfannkuchen Wrap  
Gado Gado-Gemüserohkost ~ Kaviar ~ Teriyaki-Mayonnaise

Kalbs Steak Tatar  
Trüffel Mayonnaise ~ Rucola ~ Ciabatta Croutons

### SALAT

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

### SUPPEN

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

### SORBET

Limette ~ Champagner

### HAUPTGERICHTE

Meerzungenfilet & Shrimps Gratin  
Creme de Ratatouille ~ Erbsenstampf ~ Backkartoffel

Entrecote Double  
Estragon-Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Safran-Kartoffelcreme

### DESSERTS

„Sweet Triple“  
Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien



### GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”  
\*\*

Frisee & Lollo Rosso ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing  
\*\*

Edelpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck  
\*\*

Limette ~ Champagner  
\*\*

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh  
\*\*

„Sweet Triple“  
Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake  
\*\*

Kleine Naschereien

### WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, KAITUI  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz, Deutschland

0,75l, € 32,00

2021 Cuvée, Ursprung, Q.b.A.,  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz, Deutschland

0,75l, €26,00