

Willkommen-Gala-Abendessen

Mittwoch, 13. Mai 2026

Auf See

Vorspeisen

Big Eye Tuna Tataki ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worchestercreme ~ Rucola ~ Roggenbrot Croutons

Salat

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

Suppe

Wildgeflügelssenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Sorbet

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet & Shrimps-Praline

Crème de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbсен Mousseline

Entrecôte Double "Al Tartufo"

Trüffeljus & Hollandaise ~ Gemüsebündchen ~ Kartoffel-Popover

Desserts

„Sweet Triple“

Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien

Gedeck

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Kohlrabi Carpaccio "Cipriani"

**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck

**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

**

Artischocken Tart ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh

**

„Sweet Triple“

Schoko Fudge ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Chardonnay Chablis

AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich 13% Vol.

0,75l 41,00 €

2018 Amarone Nectar

Costasera Classico, Valpolicella

Weingut Masi Agricola Spa S.

Venetien / Italien 15% Vol.

0,75l 62,00 €