

GALA-MENÜ 2026

VORSPEISE

Gebratene Garnele
Hokkaido-Kürbis, eingelegte rote Zwiebeln, Vene Kresse
Laktose/Gluten/Sellerie/Krustentiere/Knoblauch

Mild geräucherte Karotte ^{VEGAN}
Avocado-Sesam-Creme, ofengerösteter Blumenkohl, Couscous, Chili-Paprika-Marinade
Gluten/Sesam/Knoblauch

* * *

HAUPTGANG

Gegrilltes Hochland-Rinderfilet
Sellerie-Kartoffel-Püree, Schalottenjus, glasiertes Marktgemüse
Laktose/Gluten/Sellerie/Knoblauch/ Perservative

Kräuter Risoni ^{VEGAN}
Veganer Trüffeljus, Patisson Gemüse, gebratene Kräuterseitlinge
Gluten/Soja/Knoblauch

* * *

DESSERT

Bienenstich-Schnitte
Brombeersorbet, Honigkaramell, Mandel Crumble
Gluten/Laktose/Eier/Schalenfrüchte/Honig/Gelatine

Schokoladen-Kirsch-Schnitte ^{VEGAN}
Vanillecreme, eingelegten Kirschen, Kirschsorbet
Gluten/Soja

* * *

MITTERNACHTSSNACK FLYING

Mini-Fleischbällchen-Spieß
Hackbällchen, Senf-Ketchup-Dip
Gluten/ Sesam/ Eier/ Knoblauch

Rote Bete Falaffelbällchen ^{VEGAN}
Gluten/ Sesam/ Knoblauch

Allergene: KREUZKONTAMINATION IST ÜBERALL MÖGLICH!