

## 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!**