



GALA-ABENDESSEN

Montag, 14. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Shrimps-Blätterteigpastetchen
Hummer-Hollandaise ~ weiße Spargelspitzen

oder

Rinder Carpaccio „Arabic Touch“

SALAT

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPE

Wildessenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

SORBET

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE

Lachsschnitte & Auster Rockefeller
Tomaten-Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Safran-Tagliatelle

oder

Kalbstafelspitz & Garnele
Trüffeljus ~ Zitronen-Pfeffergemüse ~ Kartoffelcreme

DESSERTS

„Mango-Variation“
Erdnussbutter-Crêpe ~ Mango Schnitte ~ Eiscreme

Käsepraline ~ Fruchtsenf ~ Muffin

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Meerrettich Crème ~ Muhammara ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Erdgemüse-Carpaccio
Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Walnuss Crunch

**

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons

**

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

**

Parmesan-Zucchini Knusper
Gemüseragout der Provence ~ Bandnudeln

**

„Mango-Variation“
Erdnussbutter-Crêpe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 37,80 €

2022 Vet Rooi Olifant

Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l • 38,90 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“