



**GALA ABENDESSEN**  
**Mittwoch, 15. April 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Zitronen-Martini Shrimps  
Hummer-Zabaione ~ weißer Spargel

oder

Springbock-Kartoffel Törtchen  
Portwein Feigen ~ Rosenkohl~ Knäckebrot

**SALAT**  
Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

**SUPPE**  
Wildessenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

**SORBET**  
Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

**HAUPTGERICHTE**  
Lachsschnitte & Auster Rockefeller  
Tomaten-Beurre Blanc ~ Zucchini ~ Safran-Tagliatelle

oder

Kalbstafelspitz & Garnele  
Trüffeljus ~ Zitronen-Pfeffergemüse ~ Kartoffelcreme

**DESSERTS**  
„Mango-Variation“  
Erdnussbutter-Crepe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

Blue Stilton ~ Brillant Savarin ~ Frucht Cracker

Kleine Naschereien



**GEDECK**  
Butter ~ Nuss Dip ~ Guacamole ~ Brotauswahl

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Erdgemüse-Carpaccio  
Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Walnuss Crunch

\*\*

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

\*\*

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons

\*\*

Sicilia Limette ~ Aperol Spritz

\*\*

Tofu-Ahorn-Sesam im Blätterteig  
Koriander-Soja Hollandaise ~ Kartoffelcreme

\*\*

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

\*\*

Kleine Naschereien

**WEINEMPFEHLUNG**

2025 Sauvignon Blanc, trocken  
Weingut Kaapzicht  
Stellenbosch / Südafrika  
0,75l 24,00 €

2024 Kaleidoscope Cuvée, trocken  
Weingut Kaapzicht  
Stellenbosch / Südafrika  
0,75l 24,00 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*