



## OSTER GALA-ABENDESSEN

**Montag, 6. April 2026**  
**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

„Gebackene Austern“  
Rockefeller ~ Kilpatrick ~ Bayerisch

oder

Kalbs Steak Tatar  
Kaviar-Crostini ~ Ei-Kräuter Vinaigrette

### SALAT

Sunshine Mango Caesar Salat

### SUPPE

Kaninchen-Rosmarin Essenz ~ Karotten-Quarkklößchen

### SORBET

Maracuja ~ Minze ~ Aprikosen Gin Fizz

### HAUPTGERICHTE

Steinbutt & Garnele  
Krustentier Hollandaise ~ Spargel ~ Red Skins

oder

Rinderfilet & Lamm Karree  
Portwein Morchel Jus ~ Paprikaschoten ~ Polenta-Pudding

### DESSERTS

Zartbitter Schokoladen Tarte Kirschgrütze ~ Eierlikör Sabayon ~ Vanilleeis

Geflämmter Ziegenkäse  
Birnen-Balsamico Senf ~ Oster Brioche

Kleine Naschereien



## GEDECK

Butter ~ Pesto Rosso-Crème Fraîche  
Genovese Hummus ~ Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

Auberginen Bulgur Rolle  
Arabic Gurkensalat ~ Muhammara Crème Fraîche

\*\*

Sunshine Mango Caesar Salat

\*\*

Crème de Ratatouille Suppe

\*\*

Maracuja ~ Minze ~ Aprikosen Gin Fizz

\*\*

Linsen-Kokos-Tofu Wan Tan

Soja-Sprossengemüse ~ Palmherzen-Bambus Salsa

\*\*

Zartbitter Schokoladen Tarte

Kirschgrütze ~ Eierlikör Sabayon ~ Vanilleeis

\*\*

Kleine Naschereien

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2024 Sauvignon Blanc, Sancerre

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich

**0,75 l 35,70 €**

#### 2022 Châteauneuf du Pape

Télégramme

Rhône / Frankreich

**0,75 l 49,40 €**

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