



GALA-ABENDESSEN

Mittwoch, 29. April 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Mango & Thunfisch Tatar
Safran Dip ~ Kaviar ~ Kartoffelchips

oder

Gebratenes Kalbs Carpaccio
Tomate-Gurke-Walnuss ~ Focaccia Crostini

SALAT

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

SUPPE

Wildessenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

SORBET

Johannisbeere ~ Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE

Lachsschnitte & Auster Rockefeller
Orangen-Buttersauce ~ Spinat ~ Zwergetomate ~ Grießkrapfen

oder

Teriyaki Rinderfilet Steak
Tandoori Hollandaise ~ Sweet Chili Gemüse ~ Sesam Kartoffelpüree

DESSERTS

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

Käsepraline ~ Essigkirschen ~ Muffin

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Linsen Hummus ~ schwarze Oliven Crème ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Erdgemüse-Carpaccio
Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Pinienkerne

**

Römersalat ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing

**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons

**

Johannisbeere ~ Aperol Spritz

**

Parmesan-Zucchini Knusper
Gemüseragout der Provence ~ Bandnudeln

**

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

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis

AC Brocard

Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75 l 41,00 €

2019 Amarone Nectar

Costasera Classico

Masi Agricola

Valpolicella / Italien

0,75 l 62,00 €

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.