



GALA-ABENDESSEN

Montag, 03. August 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

Passionsfrucht ~ Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE

Lachsschnitte & Auster Rockefeller
Tomaten-Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Safran-Tagliatelle
oder
Kalbstafelspitz & Garnele
Trüffeljus ~ Zitronen-Pfeffergemüse ~ Kartoffelcreme

DESSERTS

„Mango-Variation“
Erdnussbutter-Crêpe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme
Ziegenkäse Tiramisu ~ Früchtesenf ~ Cashew-Crunch
Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Crème de Ratatouille ~ Zucchini Tzatziki ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Erdgemüse-Carpaccio
Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Walnuss Crunch
**

Romaine ~ Sesam-Rohkost ~ Togarashi-Dressing
**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons
**

Passionsfrucht ~ 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 €

2020 Quinta Quietud (Tinta de Toro)
Bodega Quinta Quietud
Kastilien León / Spanien
0,75 l • 44,10 €

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