



EISMEER GALA ABENDESSEN

Montag, 24. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Fischkutter Combo

Kabeljau Terrine | Shrimps Aspik | Arctic Char Kaviar | Ice Wodka

oder

Fareköt Suaasat

Salzwiesen Lammragout | Graupen | Cranberrys | Champignons

SALAT

Eisbergsalat | Rote Bete Ei | Kapern | Iceland Dressing

SUPPE

Laksa Krustentier Bisque | Matcha Schöberl

SORBET

Geeiste Passionsfrucht | Blue Gin Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbutt & Lachs Combo

Zitronen Hollandaise | Spargel | Risotto Knusperrolle

oder

Kalbstafelspitz & Garnele

Trüffel-Portwein Jus | Paprikaschoten | Kleine Kartoffeln

DESSERTS

„Alles Tonkabohne“

Schokoladenmousse | Haselnuss Vulcano | Eiscreme

Ziegenkäse Samosa | Heidelbeergrütze | Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter | Minze Hummus | Kräuter Crème fraîche | Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

VORSPEISE

Graupen-Kürbis Tatar | Champignons | Tomatencreme | Crostini

SALAT

Eisbergsalat | Rote Bete Ei | Kapern | Iceland Dressing

SUPPE

Rotkohlessenz | Sherry Aroma | Matcha Schöberl

SORBET

Geeiste Passionsfrucht | Blue Gin Spritzer

HAUPTGERICHT

Couscous Strudel | getrüffelte Shiitake Pilze | Paprikaschoten

DESSERTS

„Alles Tonkabohne“

Schokoladenmousse | Haselnuss Vulcano | Eiscreme

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc, Sancerre

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich

0,75 l • 35,70 €

2023 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.“