



## **WILLKOMMEN GALA-ABENDESEN**

**Samstag, 22. November 2025**  
**Auf See**

### **VORSPEISEN**

Shrimps-Törtchen & gebackene Jakobsmuschel  
Blumenkohlcreme ~ Kaviar-Vinaigrette  
Französische Entenbrust  
Ananas-Thymian-Chutney ~ Trockenfrüchte-Couscous

### **SALAT**

Blattsalat ~ Mango ~ Pinienkern-Crunch ~ Minz-Dressing

### **SUPPE**

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

### **SORBET**

Limone ~ Poncha Spritzer

### **HAUPTGERICHTE**

Lachsfilet & Garnele

Krustentier-Buttersauce ~ Gemüse-Bündchen ~ Kartoffel-Safrancreme

Maredo-Rinderrückensteak

Foie-gras-Cognac-Sauce ~ Spargelspitzen ~ Gratin al Tartufo

### **DESSERTS**

Maracuja-Baiser ~ Zartbitter-Schokoladeneis ~ Granatapfelsauce

„Käsevariation“

Chaumes ~ Gorgonzola ~ Brie ~ Pflaumensenf ~ Ciabatta

Kleine Naschereien

Butter, Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Rote Bete Tatar ~ Sesam-Wakame ~ Tandoori Creme  
\*\*

Blattsalat ~ Mango ~ Pinienkern-Crunch ~ Minz-Dressing  
\*\*

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons  
\*\*

Limone ~ Poncha Spritzer  
\*\*

Gemüsepflanzkuchen mit Tomaten-Hollandaise  
\*\*

Maracuja-Baiser ~ Zartbitter-Schokoladeneis ~ Granatapfelsauce  
\*\*

Kleine Naschereien

### **WEINEMPFEHLUNG**

#### **2023 Chablis AC Brocard**

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

**0,75l 41,00 €**

#### **2022 Châteauneuf du Pape Télégramme**

Vignoble Brunier

Rhône / Frankreich

**0,75l 49,40 €**

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