



WILLKOMMENS GALA-ABENDESSEN

Donnerstag, 8. Januar 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Gebeiztes Lachstatar
Blumenkohl-Wasabi Creme ~ Keta Kaviar Blini
Ahornsirup Entenbrust
Orangen-Fenchel Salat ~ Preiselbeer Dip ~ Brioche

SALAT

Blattsalat
Mango ~ Cornflakes Mozzarella Kugeln ~ Tomaten Dressing

SUPPE

Kalb-Rosmarin Essenz ~ Süßwein ~ Fleischstrudel

SORBET

Sizilianische Zitrone ~ Campari Spritzer

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch & Shrimpsgratin
Hummersauce ~ Brokkoli ~ Kartoffelcreme

Argentinisches Ranchero Roastbeef
Trüffeljus & Hollandaise ~ Spargel ~ Polenta Muffin

DESSERTS

Vanille-Eierlikör Parfait
Madagaskar-Pfeffer-Erdbeeren ~ Sabayon ~ Nougatstreusel
„Käsevariation“
Comté ~ Brillat-Savarin ~ Morbier ~ Pflaumensenf ~ Focaccia
Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Rouille-Crème-fraîche, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete Tatar ~ Sesam Wakame ~ Tikka Creme
**

Blattsalat
Mango ~ Cornflakes Mozzarella Kugeln ~ Tomatendressing
**

Shiitake Pilzcremesuppe
**

Sizilianische Zitrone ~ Campari Spritzer
**

Schafkäse-Falafel ~ Ras el-Hanout-Gewürzsauce ~ Safrangemüse
**

Vanille-Eierlikör Parfait
Madagaskar-Pfeffer-Erdbeeren ~ Sabayon ~ Nougatstreusel
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Wiener Gemischter Satz
“Nussberg”
Weingut Wieninger
Wien / Österreich
0,75 l · 41,00 €

2017 Gevrey-Chambertin
Vieilles Vignes AOC
Weingut Gérard Seguin
Côte de Nuits / Frankreich
0,75 l · 57,80 €

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