

# Gala Dinner

## Vorspeisen

**Jakobsmuscheln in der Pfanne auf Ajoblanco-Creme\***  
grüne Bohnen, Regenbogenforellen-Kaviar

**Foie gras auf getoastetem Briochebrot\***  
scharfe Birnenkonfitüre

**V Salat aus Rucola, Lollo und Kirschtomaten**  
mit Parmesanspänen  
*Gereifte Modena-Balsamico-Sauce*

## Hauptgerichte

— An Bord frisch zubereitete Pasta

**V Fettuccine Alfredo**  
mit krossem Parmesan, gemahlenem schwarzem Pfeffer und Thymian

**Risotto mit Garnelen, Zucchini und Safran**  
cremig gerührter Carnaroli-Reis mit Safran, Zucchini  
und in Cognac flambierten Garnelenschwänzen

**Goldbraun gebratene Entenbrust\***  
mit Johannisbeer-Chilipfeffersauce, Zuckererbsen, Kartoffel-Knollenselleriepüree

**Surf & Turf\***  
Filet mignon von Angus Rind und Riesengarnele, Béarnaise-Sauce,  
Spargel, Karotte, gebratene Frühkartoffeln

**V Gemüse Vindaloo**  
Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Möhren, Mais und knuspriges Papad

## Speziell für Sie zubereitet

**Jeden Tag eine andere Auswahl an frisch gebackenem Brot**  
Bauernbrötchen aus Sauerteig und Roggenmehl - Rustikale Weizenbrötchen  
Rosmarin-Focaccia - Sesam-Grissini

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

\* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: der Verzehr von rohen oder halbprohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.



## Desserts

### Internationale Käseauswahl

mit Frucht- und Gemüsekonserven, Gelees, Honig, Trockenfrüchten und frischem Obst

### Nougat-Mousse-Kuchen

Mandelbiskuit, Himbeersauce

### Cremige Schokoladen-Cheesecake

Zartbitterschokoladensauce

### Tiramisu

Löffelbiskuits, beträufelt mit Espresso, Mascarponecreme und Kakaopulver

### Auswahl an Eis und Fruchtsorbets

fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Auswahl an Eiscremes und Sorbets



### Eis

bitte fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

### Kleingebäck

### Frischer Obstteller

## Köstlich und gesund



### Wussten Sie schon, dass

*Die Paprika kam ursprünglich aus Amerika und war später auch in Spanien verbreitet. Heute wird sie hauptsächlich in China, im Nahen Osten und in Ungarn angebaut.*

*Die zur Herstellung von Paprikapulver verwendeten Paprikaschoten, stammen hauptsächlich aus zwei Ländern: Spanien, wo sie zuerst angebaut wurden, und Ungarn, wo ihr Anbau seit dem siebzehnten Jahrhundert betrieben wird.*

*In Spanien ist Paprika als Pimentón bekannt.*



### Linsen-Kartoffelsuppe

mit Edelsüß-Paprika-Blätterteig

### Gegrilltes Heilbutt-Filet\*

dazu Spargel und Babymöhren, Tintenfischsauce



### Kaffeemousse

mit in Espresso getränktem Biskuit



Vegetarisch



Vegan



Ohne Zuckerzusatz