



Gala-Abendessen zum Ende der Reise

Mittwoch, 26. Juni 2024
Auf See

Vorspeisen

Lachs-Thunfish Mosaik
Ackerbohnencreme ~ Ponzu Dip ~ Sesam-Grissini

Kalbs Tatar & Kaviar
Rote Bete ~ Eier-Kräuter Schmand ~ Schwarzbrot

Salat

Römersalat ~ Cornflakes Hähnchen ~ Orangen-Chili Dressing

Suppe

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Cassis ~ Champagner Cocktail

Hauptgerichte

„Ocean Swimmer“

Steinbutt ~ Garnele ~ Auster
Hummer-Hollandaise ~ Spargel ~ Safran-Kartoffelpüree

„Who let the Beef out“

Sirloin ~ Filet ~ Backen
Portwein-Trüffel Jus ~ Gemüsebündchen ~ Brioche Pudding

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Geschmortes Kürbis Tatar ~ Roma Tomatencreme
**

Römersalat ~ Orangen-Chili Dressing
**

Sellerieessenz ~ Blätterteiggebäck
**

Cassis ~ Champagner Cocktail
**

Waldpilz Tarte Tartin
Hollandaise ~ Spargel ~ Safran-Kartoffelpüree
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St.Laurent
Domaine Chatelain
Loire Valley / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 34,00

2018 Amarone Nectar Costasera Classico
Weingut Masi Agricola
Spa S.Valpolicella
Venetien / Italien 15% Vol.
0,75l € 59,00