



Gala-Abendessen zum Ende der Reise

Freitag, 12. Juli 2024

Auf See

Vorspeisen

Lachs & Thunfish

Mango-Chutney ~ Avocado ~ Ingwer Gelee

Kalbs Tatar & Kaviar

Rote Bete ~ Eier-Kräuter Schmand ~ Schwarzbrot

Salat

Römersalat ~ Cornflakes Hähnchen ~ Orangen-Chili Dressing

Suppe

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Zitrone ~ Champagner Cocktail

Hauptgerichte

Heilbutt & Black Tiger Garnele

Kräuter-Hollandaise ~ Weißwein-Feigen ~ Safran-Kartoffelpüree

Rinderfilet am Stück gebraten

Madeirasauce ~ frische Pfifferlinge ~ Spargel-Muffin

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Sainte Maure Ziegenfrischkäse

Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Black Olive Creme, Pesto Verde, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Geschmortes Kürbis Tatar ~ Roma Tomatencreme

**

Römersalat ~ Orangen-Chili Dressing

**

Sellerieessenz ~ Blätterteiggebäck

**

Zitrone ~ Champagner Cocktail

**

Waldpilz Tarte Tartin

Kräuter-Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Safran-Kartoffelpüree

**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

**

Kleine Naschereien

**

Weinempfehlung

2022 Sauvignon Blanc

Steirisch Klassik

Weingut Tement

Steiermark / Österreich 12,5% Vol.

0,75l € 33,00

2018 Amarone Nectar Costasera Classico

Weingut Masi Agricola

Spa S.Valpolicella

Venetien / Italien 15% Vol.

0,75l € 59,00