



## *Gala-Abendessen zum Ende der Reise*

**Donnerstag, 01. August 2024**  
**Auf See**

### *Vorspeisen*

Thunfisch Carpaccio  
Avocado Tapenade ~ Physalissalat ~ Tortilla Crunch

Kalbs Tatar & konfiertes Eigelb  
Chioggia Rüben-Kräuter Schmand ~ Schwarzbrot

### *Salat*

Römersalat ~ Orangen-Chili Dressing

### *Suppe*

Schaumige Krustentier Bisque

### *Sorbet*

Passionsfrucht ~ Champagner Cocktail

### *Hauptgerichte*

Atlantik Heilbutt & Garnelen Praline  
Limetten-Hollandaise ~ Spargel-Gemüse ~ Sesam-Polenta

„Who let the Beef out“

Rinderfilet ~ Sirloin ~ Ochsenbacke  
Portwein-Trüffel Jus ~ glasierte Tomaten ~ Champignoncreme

### *Desserts*

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Sainte Maure Ziegenfrischkäse  
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



### *Gedeck*

Butter, schwarzer Olivenquark, Wilkräutercreme, Brotauswahl

\*\*\*\*

### *Vegetarisches Menü*

Geräuchertes Kürbis Tatar ~ Hirtenkäse Dip  
\*\*

Römersalat ~ Orangen-Chili Dressing  
\*\*

Gemüseessenz ~ Blue Cheese Crostini  
\*\*

Passionsfrucht ~ Champagner Cocktail  
\*\*

Gebackener Büffelmozzarella  
Kräuter-Hollandaise ~ glasierte Tomaten ~ Champignoncreme  
\*\*

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze  
\*\*

Kleine Naschereien  
\*\*

### *Weinempfehlung*

2022 Scallop  
Qba, trocken  
Müller Thurgau x (meets) Riesling  
Baden / Deutschland 11,5% Vol.  
0,75l € 13,50

2020 Tohuwabohu  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
Weingut Schneider  
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.  
0,75l € 39,00