



Gala-Abendessen zum Ende der Reise

Dienstag, 10. September 2024

Auf See

Vorspeisen

Zweierlei vom Heilbutt

Tatar Dijonaise ~ gebeizt ~ Kaviar

Kalbs Tatar & Kaviar

Rote Bete-Kräuter Schmand ~ Schwarzbrot

Salat

Römersalat ~ Popcorn ~ Orangen-Chili Dressing

Suppe

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner Cocktail

Hauptgerichte

Lachsschnitte & Black Tiger Garnele

Thai Curry-Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree

„Who let the Beef out“

Rinderfilet ~ Sirloin ~ Ochsenbacke

Trüffel Jus ~ glasierte Kirschtomaten ~ La Ratte Kartoffelcreme

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse

Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Geschmortes Kürbis Tatar ~ Roma Tomatencreme

**

Römersalat ~ Popcorn ~ Orangen-Chili Dressing

**

Sellerieessenz ~ Profiteroles

**

Passionsfrucht ~ Champagner Cocktail

**

Gebackener Büffelmozzarella

Kräuter-Hollandaise ~ glasierte Kirschtomaten ~ Auberginen Creme

**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

**

Kleine Naschereien

**

Weinempfehlung

2023 Chablis

AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 39,00

2018 Amarone Nectar

Costasera Classico

Weingut Masi Agricola Spa

Valpolicella, Venetien / Italien 15% Vol.

0,75l € 59,00