



Gala-Abendessen zum Ende der Reise

Dienstag, 24. September 2024
Ijmuiden (Amsterdam) / Niederlande

Vorspeisen

Zweierlei vom Heilbutt
Pfannkuchenrolle Dijonaise ~ geräuchert ~ Zitruskompott

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

Römersalat ~ Garnelen ~ Orangen-Chili Dressing

Suppe

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Zitrone ~ Champagner Cocktail

Hauptgerichte

Lachsschnitte & Jakobsmuschelspieß
Thai Curry-Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Sesam-Kartoffelmuffin

„Who let the Beef out“

Rinderfilet ~ Sirloin ~ Ochsenbacke
Trüffel Jus ~ Gemüsebündchen ~ La Ratte Kartoffelcreme

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Geschmortes Kürbis Tatar ~ Roma Tomatencreme
**

Römersalat ~ Orangen-Chili Dressing
**

Sellerieessenz ~ Profiteroles
**

Zitrone ~ Champagner Cocktail
**

Waldpilz Tarte Tartin

Thai Curry-Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze
**

Kleine Naschereien
**

Weinempfehlung

2022 Kaitui
Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 36,00

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