



Gala-Abendessen zum Ende der Reise

Montag, 07. Oktober 2024

Auf See

Vorspeisen

“Tapas del Mar“

Jakobsmuschel ~ Tuna geräuchert ~ Auster Kilpatrick

Beef Steak Tatar ~ Kaviar ~ Toast

Blattsalat ~ Trauben ~ Aprikosen-Chili Dressing ~ Mandel Crunch

Suppe

Entenessenz ~ Kracher Beerenauslese ~ Backerbsen

Sorbet

Zitrone ~ Negroni-Spritzer

Hauptgerichte

Black Tiger Riesengarnelen

Laksa-Beurre Blanc ~ Spinat ~ gebackenes Risottobällchen

Kalbsfilet & Montalcino Speck

Portwein-Trüffel Jus ~ Gemüse ~ La Ratte Kartoffel

Desserts

Eistorte MS AMADEA mit Cointreau-Beerengrütze

“La Fromagerie”

Morbier ~ Comté ~ Bleu d’Auvergne ~ Brillat-Savarin

Zwiebel Confit ~ Brioche

Frisch geschnittenes Obst

Coppeneur Pralinen



Gedeck

Butter ~ Safran Aioli ~ Melanzanie Humus ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen

**

Blattsalat ~ Trauben ~ Aprikosen-Chili Dressing ~ Mandel Crunch

**

Geröstete Paprikasuppe

**

Zitrone ~ Negroni-Spritzer

**

Spinat-Ziegenkäse Strudeltasche

Raz el Hanout-Hollandaise ~ Röstgemüse

**

Eistorte MS AMADEA mit Cointreau-Beerengrütze

**

Coppeneur Pralinen

**

Weinempfehlung

2023 Sauvignon Blanc

Sancerre

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich 13,5% Vol.

0,75l € 34,00

2018 Amarone Nectar

Costasera Classico

Weingut Masi Agricola Spa

Valpolicella, Venetien / Italien 15% Vol.

0,75l € 59,00