



Abschieds-Gala-Abendessen

Sonntag, 9. März 2025

Auf See

Vorspeisen

Maritimes Triple

Thunfisch ~ Flusskrebs ~ Geräucherter Lachs

Kalbs Tatar & konfiertes Eigelb
Rote Bete-Balsamico Schmand ~ Brotchip

Salat

Römersalat ~ Maracuja-Chili Dressing

Suppe

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

Hauptgerichte

Schwarze Lachsschnitte & Garnele
Orangen Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree

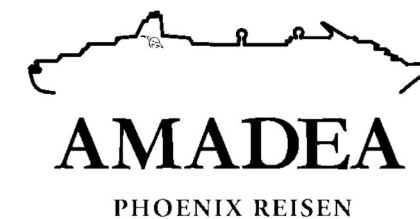
Getrübtes Rinderfilet
Portwein-Schalotten ~ Patisson Kürbis ~ Red Skin Kartoffel

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Tomaten Relish, Mangobutter, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Konfiertes Eigelb ~ Trüffel Spinat ~ Brotchip
**

Römersalat ~ Maracuja-Chili Dressing
**

Erdgemüse-Essenz ~ Backerbsen
**

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale
**

Tofu-Ahorn-Sesam im Blätterteig
Koriander-Soja Hollandaise ~ Süßkartoffelcreme
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 34,00

2021 Cuvée Markus Schneider
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 14.0% Vol
0,75l € 24,00