



Abschieds-Gala-Abendessen

Samstag, 05. April 2025

Auf See

Vorspeisen

Lachs & Thunfisch Mosaik
Ponzu Dip ~ Erbsencreme ~ Sesam-Grissini

Kalbs Steak Tatar & Kaviar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

Salat

Eisbergsalat ~ Maracuja-Chili Dressing

Suppe

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

Hauptgerichte

Sankt Petersfisch & Shrimp Knusper
Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree

„Who let the Beef out“

Rinderfilet ~ Sirloin ~ Ochsenbacke
Trüffel Jus ~ Gemüsesortiment ~ Pfefferkartoffeln

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, gebratene Salbei-Butter, Walnuss-Ricotta Dip, Brotauswahl

Vegetarisches Menu

Gemüse-Kichererbsen Wrap ~ Zwiebel Ceviche ~ Linsenchips
**

Eisbergsalat ~ Marakuja-Chili Dressing
**

Erdgemüse-Essenz ~ Backerbsen
**

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale
**

Waldpilz Tarte Tartin
Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 32,00

2020 Crozes Hermitage
Syrah, AOC Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 36,00