



Abschieds-Gala-Abendessen

Samstag, 10. Mai 2025

Auf See

Vorspeisen

Butterfisch & Thunfisch Mosaik
Avocado-creme ~ Mango-Soja Sauce ~ Sesam-Cracker

Kalbs Steak Tatar & Keta Kaviar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

Salat

Römersalat ~ Maracuja-Chili Dressing

Suppe

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

Hauptgerichte

Lachsschnitte & Muschel Rockefeller
Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree

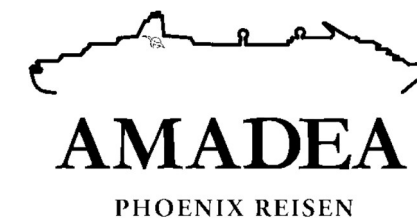
Getrübtes Rinderfilet
Portwein-Schalotten ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Muhammara, Gewürzkürbis Dip, Brotauswahl

Vegetarisches Menu

Gemüse-Kichererbsen Wrap ~ Zwiebel Ceviche ~ Linsenchips
**

Römersalat ~ Maracuja-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

2022 / 2023 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 39,00

2021 Châteauneuf du Pape
Télégramme Vignoble Brunier
Rhône/ Frankreich 15% Vol.
0,75l 47,00 €