

Abschieds-Gala-Abendessen

Donnerstag, 19. Juni 2025
Warnemünde / Deutschland

Vorspeisen

Kreolische Lachs Ceviche ~ Plantain Bananenchips

Salzwiesen Lammragout im Kartoffelring

Salat

Blattsalat ~ Nektarinen ~ Chili Dressing ~ Mandel Crunch

Suppen

Wildessenz ~ Sauternes ~ Chester Gebäck

Violette Senfsuppe ~ Estragon Croutons

Sorbet

Zitrone ~ Negroni-Spritzer

Hauptgerichte

Heilbutt aus dem Nordatlantik
Bouillabaisse Beurre Blanc ~ Spinat ~ gebratene Polentaschnitte

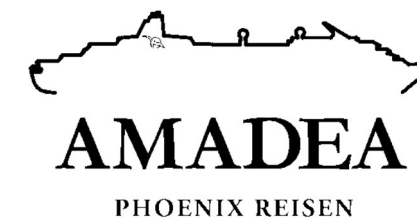
Kalbsfilet Medaillons
Pfeffer Gravy ~ Chimichurri Gemüse ~ Chiloé Kartoffel

Desserts

Eistorte MS AMADEA mit Cointreau-Beerengrütze

“Käsevariation”
Parmesan ~ Bleu d’Auvergne ~ Munster ~ Zwiebel Confit ~
Knäckebrot

Frisch geschnittenes Obst



Gedeck

Butter ~ Creme de Ratatouille ~ Humus ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menu

Melonen Sashimi ~ Wasabi Reis ~ Sesamalgen

*

Blattsalat ~ Nektarinen ~ Chili Dressing ~ Mandel Crunch

*

Violette Senfsuppe ~ Estragon Croutons

*

Zitrone ~ Negroni-Spritzer

*

Spinat-Ziegenkäse Strudeltasche
Raz el Hanout-Hollandaise ~ Röstgemüse

*

Eistorte MS AMADEA mit Cointreau-Beerengrütze

Weinempfehlung

2022 / 2023 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 41,00

2018 Amarone Nectar Costasera Classico
Weingut Masi Agricola Spa
Valpolicella, Venetien / Italien 15% Vol.
0,75l € 62,00