



Abschieds-Gala-Abendessen

Donnerstag, 31. Juli 2025

Auf See

Vorspeisen

Überbackene Austern
Rockefeller ~ Kilpatrick ~ Bayrisch

Kalbssteak-Tatar & Keta Kaviar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka-Shot

Salat

Römersalat ~ Maracuja-Chili Dressing

Suppe

Krustentier-Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Saure Johannisbeere ~ Gin-Spritzer

Hauptgerichte

Lachsschnitte & Black Tiger Garnele
Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Sesam-Kartoffeln

Zitronenpfeffer-Rinderfilet
Trüffel-Portweinsauce ~ Zwiebel-Tarte

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint-Maure-Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Kurkuma-Butter, Hummus-Dip, Brotauswahl

Vegetarisch Menü

Gemüse-Kichererbsen Wrap ~ Zwiebel-Ceviche ~ Linsenchips
**

Römersalat ~ Maracuja-Chili-Dressing
**

Erdgemüse-Essenz ~ Backerbsen
**

Saure Johannisbeere ~ Gin-Spritzer
**

Waldpilz-Tarte-Tatin
Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Sesam-Kartoffeln
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 Pouilly-Fumé Chatelain,
Trocken Weingut Les Vignes de St.
Laurent, Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 35,70

2018 Quinta Quietud
Tinta de Toro, trocken
Weingut Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-Leoón / Spanien 14,5% Vol.
0,75l € 44,10