



Farewell Gala Abendessen

Saturday, 13. September 2025
Saguenay / Québec / Canada

Vorspeisen

Alaska *Heilbutt Tatar
Gurken Salsa ~ Rüben Dip ~ Kaviar Waffel

Maispoularde-Foie Gras Galantine
Wirsing-Birnen Salat ~ Umami Cumberland ~ Cracker

Salat

Römersalat ~ Ras el Hanout-Chili Dressing

Suppe

Morchelcremesuppe ~ Pistazien Focaccia

Sorbet

Sizilia Zitrone ~ Mango-Ginger Ale

Hauptgerichte

Frischer kanadischer *Wildlachs
Bouillabaisse Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Kräuter-Kartoffelcreme

*Rinderfilet & *Tiger Garnele
Portweinsauce ~ Paprikaschoten ~ Red-Skin-Kartoffel

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Pfirsich-Maracujagrütze
Brie de France ~ Landjäger Brösel ~ Ahornsirup ~ Walnussbrot
Pralinen



Gedeck

Butter ~ Ketjap-Manis-Butter ~ Pfefferkorn Dip ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menu

Gegrilltes Zucchini Carpaccio “Al Tartufo“
**

Römersalat ~ Ras el Hanout-Chili Dressing
**

Staudensellerie Essenz ~ Gorgonzola Toast
**

Sizilia Zitrone ~ Mango-Ginger Ale
**

Cornflakes Kohlrabi
Curry Hollandaise ~ Fenchel ~ Erbsencreme
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Pfirsich-Maracujagrütze
**

Pralinen

Weinempfehlung

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

2016 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes
Pinot Noir AOC, Trocken
Weingut Gerard Seguin, Côtes de Nuits
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 57,80

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.