



Abschieds-Gala-Abendessen

Montag, 20. Oktober 2025

Cherbourg / Frankreich

Vorspeisen

Ahi Thunfisch Variation
Nori Tataki ~ California Roll ~ Avocado Poke

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

Salat

Römersalat ~ Marakuja-Chili Dressing

Suppe

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

Hauptgerichte

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

Getrüffelt Rinderfilet
Portwein-Schalotten ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Hanfhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gemüse-Kichererbsen Wrap ~ Zwiebel Ceviche ~ Linsenchips
**

Römersalat ~ 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 Chablis AC Brocard, trocken
Weingut Jean Marc
Brocard / Burgund, 13% Vol.
0,75l € 41,00

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