



Abschieds-Gala-Abendessen

Donnerstag, 4. Dezember 2025

Auf See

Vorspeisen

Nordsee Tapas

Räucheraal ~ Jakobsmuschel ~ Shrimps ~ Keta Kaviar

Kalbs Ragout Fin

Limetten-Hollandaise ~ Tandoori Spargelspitzen

Salat

Römersalat ~ Marakuja-Chili Dressing

Suppe

Krustentier Bisque ~ Estragonsahne ~ Croutons

Sorbet

Cassis ~ Wildberry-Champagner Spritzer

Hauptgerichte

Lachsschnitte & Tiger Garnele

Wintertrüffel-Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Safran-Kartoffelcreme

Irish Hereford Rinderfiletsteak

Single Malt-Pfefferkornsauce ~ Paprikaschoten ~ La Ratte Kartoffeln

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse

Speckknusper ~ Hanfsamenhonig ~ 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

**

Cassis ~ Wildberry-Champagner Spritzer

**

Waldpilz Tarte Tartin

Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree

**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 Grauburgunder, Kabinet

Weingut Salwey

Baden / Deutschland 12% Vol.

0,75l € 27,90

2023 Koonunga Hill, Shiraz,

Cabernet Sauvignon

Weingut Penfolds Koonunga Hill

Südaustralien / Australien 14.5% Vol.

0,75 l € 26,30