

Silvester Gala-Abendessen
Mittwoch, 31. Dezember 2025
Auf See

Vorspeisen
Lachs-Heilbutt Carpaccio
Senf-Honig Dip ~ weißer Spargel-Orangensalat
oder

Kalbs Tatar
Blini Romanoff ~ geeister Gewürz-Wodka

Salat
Chicoreé ~ Grapefruit ~ Trauben ~ Ziegenkäse-Dressing

Suppe
Consommé Double
Hennessy Aroma ~ Pistazien-Profiteroles

Sorbet
Gelbe Marakuja ~ Champagner

Hauptgerichte
Steinbuttfilet & Tiger Garnelen
Trüffel-Beurre Blanc ~ Safranfenchel ~ Zwergtomaten
Zuckererbsen-Minsepüree

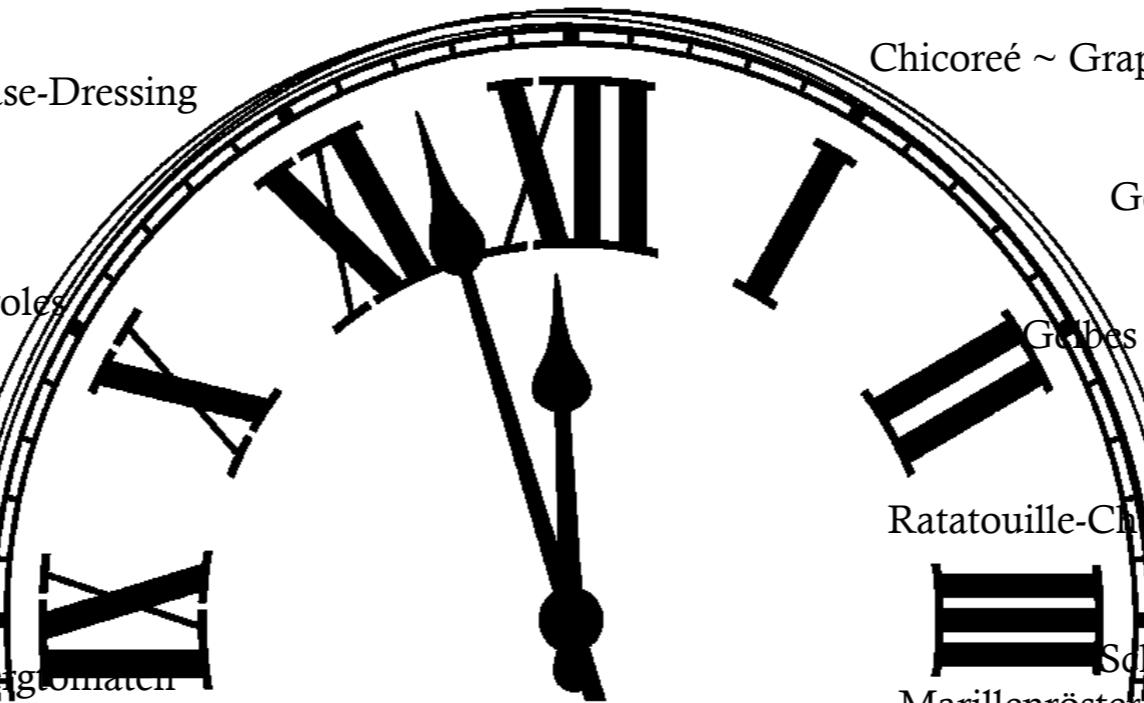
oder

Rinderfilet Tournedo & Barbarie Entenbrust
Foie Gras Sauce ~ Kürbis-Ratatouille ~ La Ratte Kartoffelgratin

Desserts
Schokoladen-Pralinenschnitte
Marillenröster ~ Iceland Skyr Eis ~ Gewürz Sabayon

„Vom Käsemacher“
Comté ~ Brillat-Savarin ~ Morbier

Kleine Naschereien



AMADEA
PHOENIX REISEN

Gedeck

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Tofu-Süßkartoffel Crepe ~ Rucolacreme ~ Sesam-Sabayon
**

Chicoreé ~ Grapefruit ~ Trauben ~ Ziegenkäse-Dressing
**

Geträufelte Rote Bete Bisque
**

Gelbes Marakujasorbet ~ Champagner
**

Kürbis-Polenta Samosas
Ratatouille-Champignons ~ Zuckererbsen-Minsepüree
**

Schokoladen-Pralinenschnitte
Marillenröster ~ Iceland Skyr Eis ~ Gewürz Sabayon
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2024 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 41,00

2019 Brunello di Montalcino DOCG
Weingut Castello Banfi
Montalcino, Region Toskana
Toskana / Italien 14,0% Vol.
0,75l € 62,00