



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Samstag, 29. Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN

Lachs-Pfannkuchenrolle ~ Gemüse Stipp

Kalbs Steak Tatar
Lauch-Eiersalat ~ Worchester Mayo ~ Chester Gebäck

SALAT

Frisee ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Champagner Cocktail

HAUPTGERICHTE

Blauer Seehecht & Garnele
Zitronen-Kräutersauce ~ Paprika ~ Kartoffel-Safrancreme

Rinderfilet am Stück gebraten
2 Trüffelsaucen ~ grüner Spargel ~ Kartoffelmuffin

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Whisky-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Taleggio-Ananas Tart Tartin ~ Amarena Kirschen

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Pfefferbutter, Käsecreme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gegrilltes Zucchini Carpaccio

*

Frisee ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

*

Getrübte Berglinsensuppe

*

Cassis ~ Champagner Cocktail

*

Champignons de Provence

*

Eistorte MS AMERA mit Whisky-Beerengrütze

*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc – Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 36,00 €

2016 Gevrey-Chambertin
Weingut Gerard Seguin
Côte de Nuits, Burgund
0,75 l 55,00 €