



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Samstag, 6. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

Bonito Tuna Carpaccio
Limetten-Pfefferöl ~ Gemüse Stipp ~ Keta Kaviar

Pommery Kalbs Tatar
Chinakohl- Eiersalat ~ Worcester Mayo ~ Chester Gebäck

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Tafelspitzessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Champagner Cocktail

HAUPTGERICHTE

Alaska Heilbutt & Tiger Garnele
Zitronen-Kräutersauce ~ Fenchel ~ Kartoffel-Safrancreme

Rinderfilet am Stück gebraten
2 Trüffelsaucen ~ Spargel ~ Tomaten ~ Polentaschnitte

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Whisky-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Taleggio Käse-Ananas Tart Tartin ~ Balsamico-Kirschen

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Kichererbsencreme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Champagner Cocktail
*

Paprika-Omelett Plätzchen
Frischkäse-Olivensauce ~ Tomaten-Reiskrokette
*

Eistorte MS AMERA mit Whisky-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2020 Pouilly Fumé
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Burgund / Frankreich
0,75 l 34,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 42,00 €