



**ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN**  
**Montag, 23. September 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Räucherlachs-Pfannkuchen  
Nordic Kaviarcreme ~ Gurken-Kapern Salsa ~ Linie Aquavit

Glasierte Barbarie Entenleber  
Honeymoon Pfirsich ~ Walnuß-Portweinsauce

**SALAT**

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Moltebeeren Dressing

**SUPPE**

Wildcremesuppe mit Herbsttrüffel Aroma

**SORBET**

Zitrone ~ Negroni-Spritzer

**HAUPTGERICHTE**

Pazifik Black Tiger Garnelen  
Zuckererbsen Veloute ~ weißer Spargel ~ Safran-Kartoffelcreme

Argentina Asado Rinderfilet  
Chimichurri Jus ~ Pimentos ~ kleine Röstkartoffeln

**DESSERTS**

Eistorte MS AMERA mit Troll-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenkäse  
Toskana Speckknusper ~ Honig ~ Ciabatta Crostini

Kleine Naschereien



**GEDECK**

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

**VEGETARISCHES MENÜ**

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen  
\*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Moltebeeren Dressing  
\*

Gemüseessenz ~ Ingwerklösschen  
\*

Zitrone ~ Negroni-Spritzer  
\*

Zwergtomaten-Tarte  
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella  
\*

Eistorte MS AMERA mit Troll-Beerengrütze  
\*

Kleine Naschereien

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Pichler's Edition  
Grüner Veltliner Urgestein  
Weingut Jurtschisch / Kamptal / Österreich  
0,75 l     36,00 €

2023 Pichler's Edition  
Rosé / Weingut Eder  
Wachau / Österreich  
0,75 l     36,00 €