



**ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN**  
**Freitag, 29. November 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Atlantik Thunfisch „Asia Style“  
Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Kalbs Steak Tatar & Kaviar  
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

Blattsalat ~ Kracher-Rosinen ~ Quark-Ahornsirup Dressing

**SUPPE**

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

**SORBET**

Mango ~ Gin-Spritzer

**HAUPTGERICHTE**

Heilbuttfilet & Garnelen-Gratin  
Sauce de Provence ~ Geschmorter Fenchel~ Kartoffel-Safrancreme

Rinderfilet am Stück gebraten  
Portwein-Reduktion ~ Chimichuri-Gemüse ~ Schalotten ~ Polenta Popover

**DESSERTS**

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse  
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



**GEDECK**

Butter, Adjvar Creme, getrüffelter Quark, Brotauswahl

**VEGETARISCHES MENÜ**

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen  
\*

Blattsalat ~ Kracher-Rosinen ~ Quark-Ahornsirup Dressing  
\*

Waldpilzcremesuppe  
\*

Mango ~ Gin-Spritzer  
\*

Zwergtomaten-Tarte  
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella  
\*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze  
\*

Kleine Naschereien

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Chablis AC Brocard  
Weingut Jean Marc Brocard  
Burgund / Frankreich  
0,75l 39,00 €

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