



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN

Samstag, 11. Januar 2025

Auf See

VORSPEISEN

Atlantik-Thunfisch auf asiatisch

Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Getrübtes Rindersteak-Tartar

Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

Blattsalat ~ Kracher-Rosinen ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Mango ~ Gin-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Tigergarnele

Sauce de Provence ~ weißer Spargel ~ Kartoffel-Safrancrème

Rinderfilet „Bearnaise“

Portwein-Reduktion ~ Brokkolini ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse

Pancetta Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Spinat-Feta Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENU

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen

*

Blattsalat ~ Kracher-Rosinen ~ Quark-Ahornsirup Dressing

*

Shiitake Pilzcremesuppe

*

Mango ~ Gin-Spritzer

*

Zwergtomaten-Tarte

Basilikumsauce ~ 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
Côte de Nuits, Burgund
0,75l 55,00 €