



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Samstag, 8. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN

3x Yellowfin Thunfisch
Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ geräuchert im Pfannkuchen

Kalbs Steak Tatar
Selleriesalat ~ Süsskartoffelrolle ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Limon Brasil ~ Poncha Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele
Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffelcreme

Brasilianisches Nelope Rinderfilet
Madeirasauce ~ Churrasco Salsa ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Caipirinha-Fruchtgrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Bruschetta Dip, Erbsen-Minz Creme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Morchelcremesuppe ~ Röstbrot
*

Limon Brasil ~ Poncha Spritzer
*

Zwergtomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
*

Eistorte MS AMERA mit Caipirinha-Fruchtgrütze
*

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 €