



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Sonntag, 11. Mai 2025
Lerwick / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

Norwegen Lachs auf asiatisch
Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Kalbs Steak Tatar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Gin-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele
Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

„Who let the Beef out“
Rinderfilet ~ Bäckchen ~ Sirloin
Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Kürbiskerncreme, Liptauer Topfen, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Gin-Spritzer
*

Zwergtomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé	2020 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider	Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland	Rheinpfalz / Deutschland
0,75l 37,80 €	0,75 l 41,00 €