



ABSCHIEDS GALA ABENDESSEN
Dienstag, 17. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN

Heilbutt im Blätterteigkissen
Erbsen-Minze Püree ~ Rote Rüben Reduktion

Gebratenes Kalbs-Carpaccio
Spinat-Sardellen Crème ~ Kapernknusper ~ Focaccia Crostini

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet & Garnele
Sauce de Provence ~ Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

Angus Rinderfiletsteak
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, Muhammara, Trüffel-Ricotta-Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer
*

Zwergtomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé	2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Les Vignes de St. Laurent	Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Burgund / Frankreich	Côte d'Or / Frankreich
0,75 l 34,00 €	0,75 l 35,90 €