



ABSCHIEDS GALA ABENDESSEN
Dienstag, 22. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN

Lachs im Blätterteigkissen
Erbsenpüree ~ Rote Rüben Reduktion ~ Keta Kaviar

Gebratenes Kalbs Carpaccio
Bruschetta Creme ~ Walnuss-Salbei Pesto ~ Crostini

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Rotkohl-Wildgeflügel Essenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Black Tiger Garnele
Sauce de Provence ~ Fenchel-Karotten Kompott ~ Kartoffel-Safrancreme

Rinderfilet & Ochsenbacke
Portwein-Reduktion ~ Ratatouille ~ Pesto Rosso Polenta

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Blue Stilton Nockerl
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer
*

Grillgemüse Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Sancerre	2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Domaine Michel Thomas	Weingut E. Guigal
Loire / Frankreich	Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 35,70 €	0,75 l 37,80 €