



ABSCHIEDS GALA ABENDESSEN
Freitag, 26. September 2025
Auf See

VORSPEISEN

Norwegen Lachs auf asiatisch
Wan Tan & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Kalbs Steak Tatar
Rettichsalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

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

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

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer
*

Knusper Blumenkohl
Bergkäse Sauce ~ Zwergtomaten ~ Gewürz Kaviar
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé	2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,
Weingut Markus Schneider	Weingut Schneider/Steytler
Pfalz / Deutschland	Stellenbosch / Südafrika
0,75l 37,80 €	0,75 l 38,90 €