



ABSCHIEDS GALA ABENDESSEN
Dienstag, 7. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN

Ostsee Lachs Strudel
3x Kaviar Hollandaise ~ warmer Fenchelsalat

Wildhasenrücken
Feigensenf ~ Balsamico Perlen ~ Früchtebrot

SALAT

Blattsalat ~ Pomelo ~ Chili Dressing ~ Mandel Crunch

SUPPE

Wildgeflügel Essenz ~ Portwein ~ Backerbsen

Dijon-Honig Senfsuppe ~ Estragon Croutons

`SORBET

Schwarze Johannisbeere ~ Limonen-Champagner

HAUPTGERICHTE

*„Frisch, leicht, portugiesisch – Vinho Verde!
Ideal zu Fisch und ein echter Genussmoment.“*

King Klip & Meeresfrüchte Samosa
Bouillabaisse Beurre Blanc ~ Pfeffer-Tomaten ~ Erbsen-Kokoscreme

Hereford Rinderfilet & Tiger Garnele
Sommertrüffel ~ Speck Chutney ~ Blumenkohl ~ La Ratte Kartoffel

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cointreau-Beerengrütze

Brillant Savarin Käsecreme
Feige ~ Zwiebel Confit ~ Körner Cracker

Frisch geschnittenes Obst

Cruise Direktor



GEDECK

Chili-Salz Butter ~ Küstenkräuter Dip ~ Rote Bete-Feta ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Pochiertes Ei ~ Erbsen-Kokoscreme ~ Plantain Bananenchips
*

Blattsalat ~ Pomelo ~ Chili Dressing ~ Mandel Crunch
*

Dijon-Honig Senfsuppe ~ Estragon Croutons
*

Schwarze Johannisbeere ~ Limonen-Champagner
*

Geschmorter Spargel
Yuzu-Beurre Blanc ~ Quinoa-Tandoori Pancake
*

Eistorte MS AMERA mit Cointreau-Beerengrütze

WEINEMPFEHLUNG

2024Vinho Verde
DOC VIA LATINA
Vinho Verde / Portugal
0,75l 23,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme
Grenache, Syrah
Rhône / France
0,75 l 49,40 €

Küchenchefin

Hotel Direktor