



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Sontag, 23. November 2025
Auf See

VORSPEISEN
Variation aus dem Meer
Lachs Sashimi ~ Kataifi Tiger-Garnele ~ Karibik-Thunfisch

Kalbs Tatar „Dijonaise“
Konfiertes Eigelb ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT
Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE
Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET
Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE
Heilbuttfilet & Jacobsmuschel Knusper
Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Safran-Kartoffel Muffin

Hereford Rinderfilet
Portwein-Reduktion ~ Waldpilze ~ Blätterteig

DESSERTS
Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst
Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENU
Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Ratatouillecremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer
*

Zwergtomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Camembert
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Hullabaloo Cuvée, trocken
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

2019 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75 l 38,90 €

Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.