



## ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN

Sonntag, 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.