



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Samstag, 6. Dezember 2025
Portsmouth / Großbritannien



GEDECK

Butter ~ Baba Ganoush ~ Anti Pasti Dip ~ Brotauswahl

VORSPEISEN

Räucheraal im Speck
Rote Paprikasauce ~ Rahmsauerkraut ~ Kaviar Creme
Gebratenes Rinder Carpaccio „Caesars Palace Style“

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen Sashimi
Avocado ~ Bohnenmus ~ Sesam-Gado Gado
**

SALAT

Bitter-Blattsalat ~ Granatapfel ~ Sherry Vinaigrette

Bitter-Blattsalat ~ Granatapfel ~ Sherry Vinaigrette
**

SUPPE

Edelpilzcremesuppe ~ Croissant Croutons

Wintergemüse-Essenz ~ Käsekrusteln
**

SORBET

Gelbe Passionsfrucht & Champagner

Gelbe Passionsfrucht & Champagner
**

HAUPTGERICHTE

Lachs & Black Tiger Garnele
Ratatouille Creme ~ gelbes Tomatenkompott ~ Sepia-Risotto Taler

Tofu-Knusper Strudel
Granny Smith Apfel ~ Currysauce ~ Basmatireis
**

Hirschrücken & Fasanenbrust

Quitten Chutney ~ geträffelter Wirsing ~ Kartoffel-Pistazien Muffin

MS AMERA Eistorte ~ Rote Grütze ~ Mandel Sabayon
**

DESSERTS

MS AMERA Eistorte ~ Rote Grütze ~ Mandel Sabayon

Coppeneur Pralinen

„Käse Variation“

Parmesan ~ Lingerot d'Argental ~ Pont Eveque ~ Saint Maure
Feigensenf ~ Schwarzbrot

WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l 31,00 €

2022 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 28,40 €

Coppeneur Pralinen

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin