



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

VORSPEISEN

Räucheraal im Speck
Rote Paprikasauce ~ Rahmsauerkraut ~ Kaviar Creme

Gebratenes Rinder Carpaccio „Caesars Palace Style”

SALAT

Bitter-Blattsalat ~ Granatapfel ~ Sherry Vinaigrette

SUPPE

Edelpilzcremesuppe ~ Croissant Croutons

SORBET

Gelbe Passionsfrucht & Champagner

HAUPTGERICHTE

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

Hirschrücken & Fasanenbrust
Quitten Chutney ~ getrüffelter Wirsing ~ Kartoffel-Pistazien Muffin

DESSERTS

MS AMERA Eistorte ~ Rote Grütze ~ Mandel Sabayon

„Käse Variation”
Parmesan ~ Lingerot d’Argental ~ Pont Eveque ~ Saint Maure
Feigensenf ~ Schwarzbrot

Coppeneur Pralinen



GEDECK

Butter ~ Baba Ganoush ~ Anti Pasti Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

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

Bitter-Blattsalat ~ Granatapfel ~ Sherry Vinaigrette
**

Wintergemüse-Essenz ~ Käsekrusteln
**

Gelbe Passionsfrucht & Champagner
**

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

MS AMERA Eistorte ~ Rote Grütze ~ Mandel Sabayon
**

Coppeneur Pralinen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Robert Weil Q.b.A	2022 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Robert Weil	Weingut Kaapzicht Estate
Rheingau / Deutschland	Stellenbosch / Südafrika
0,75l 31,00 €	0,75 l 28,40 €

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