



ABSCHIEDS GALA-ABENDESSEN

Mittwoch, 10. Juli 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Bonito Tuna Carpaccio

Limetten-Pfefferöl ~ Gemüse Stipp ~ Keta Kaviar

Pommery Kalbs Tatar

Lauch-Eiersalat ~ Worchester Mayo ~ Chester Gebäck

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Tafelspitzessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Champagner Cocktail

HAUPTGERICHTE

“Ocean Swimmer”

Mahi Mahi ~ Garnele ~ Auster

Senfkorn-Hollandaise ~ Spargel ~ Safran-Kartoffelpüree

“Who let the Beef out”

Sirloin ~ Filet ~ Bäckchen

Portwein -Trüffel Jus ~ Gemüsebündel ~ Polenta Pudding

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Whisky-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Gratinierter Saint Mauré Ziegenkäse

Ananas Chutney ~ Pinienkern-Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Pesto Creme, getrüffelter Quark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen

**

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

**

Waldpilzcremesuppe

**

Passionsfrucht ~ Champagner Cocktail

**

Paprika-Omelett Plätzchen

Frischkäse-Olivensauce ~ Tomaten-Reiskrokette

**

Eistorte MS ARTANIA mit Whisky-Beerengrütze

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sancerre,
Domaine, Gerard Millet
Loire, Frankreich, trocken
13,0% Vol. • 0,75 l • 34,00 €

2017 Brunello di Montalcino DOCG
Castello Banfi, Sangiovese
Toskana, Italien, trocken
14,0% Vol. • 0,75 l • 59,00 €