



ABSCHIEDS GALA-ABENDESSEN

Dienstag, 27. August 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

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Gebratener Stavanger Lachs
Dill-Hollandaise ~ Blumenkohlcreme ~ Nordstern Kartoffel

„Who let the Beef out“
Rinderfilet ~ Bäckchen ~ Sirloin
Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

„Käse-Variation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette
Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgem

**

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

**

Waldpilzcremesuppe

**

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

**

Zwergtomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella

**

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Urgestein
Weingut Jurtschisch,
Kamptal, Österreich, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 36,00 €

2021 Blaufränkisch, Zweigelt Cuveé
Weingut Stiegelmar
Burgenland, Österreich, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 36,00 €