



ABENDESSEN ABSCHIED

Donnerstag, 17. Oktober 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

„Tapas del Mar“

Lachspraline ~ Hummer Tatar ~ Kaviar Ei ~ Crostini

Glasierte Barbarie Entenleber
karamellisierte Birnen ~ Walnuss-Portweinsauce

SALAT

Blattsalat ~ Ananas-Carpaccio ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele

Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

Rinderfilet am Stück gebraten
Whiskysauce ~ Paprikaschoten ~ getrüffelte Polenta

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenkäse
Toskana Speckknusper ~ Honig ~ Ciabatta Crostini

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen

**

Blattsalat ~ Ananas-Carpaccio ~ Quark-Ahornsirup Dressing

**

Waldpilzcremesuppe

**

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

**

Ratatouille - Tarte Tatin
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella

**

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Urgestein

Weingut Jurtschisch,
Kamptal, Österreich, trocken

0,75 l 36,00 €

2021 Blaufränkisch-Zweigelt Cuvee

Weingut Stiegelmar
Burgenland, Österreich, trocken

0,75 l 36,00 €