



ABSCHIEDS ABENDESSEN

Dienstag, 5. August 2025

Auf See

VORSPEISEN

Ahi-Thunfisch-Tataki
Sushi-Reisrolle ~ Frühlingszwiebel ~ Ponzu-Reduktion

Kalbssteak-Tatar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Entenessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Norwegischer Lachs & Garnele
Raz el Hanout-Hollandaise ~ weißer Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

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

DESSERTS

Eistorte „MS ARTANIA“ mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesam-Hakusai
*

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 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75l 39,00 €

2016 Gevrey-Chambertin
Weingut Gerard Seguin
Côtes de Nuits, Burgund, Frankreich
0,75l 55,00 €