



ABSCHIEDS ABENDESSEN

Donnerstag, 2. Oktober 2025

Auf See

VORSPEISEN

„Aus der Räucherei“

Norwegischer Lachs ~ Baltischer Aal ~ Bornholmer Makrele

Blutwurst Praline

Trüffelcreme ~ Kartoffelpuffer ~ Feigen Confit

SALAT

Römersalat ~ Raz el Hanout-Chili Dressing

SUPPE

Enten-Rotkohl Essenz ~ Beerenauslese ~ Eierschöberl

SORBET

Passionsfrucht ~ Blutorangen-Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Alaska Heilbutt & Meeresfrüchte Samosa

Krustentier Beurre Blanc ~ Ofengemüse ~ Kartoffelcreme

Rinderfilet & Tiger Garnele

Madeira Jus ~ Hollandaise ~ Spargel ~ Kartoffelmuffin

DESSERTS

Eistorte „MS ARTANIA“ mit Aquavit-Beerengrütze

Geflämmter Ziegenfrischkäse

Landschinken Brösel ~ Ahornsirup ~ Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Zucchini Tzatziki, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Steckrüben-Linsen Praline

Trüffelcreme ~ Kartoffelpuffer ~ Feigen Confit

**

Römersalat ~ Raz el Hanout-Chili Dressing

**

Creme de Ratatouille

**

Passionsfrucht ~ Blutorangen-Gin Fizz

**

Artischocken Tarte Tatin

Sauce Hollandaise ~ Spargel ~ Kartoffelcreme

**

Eistorte „MS ARTANIA“ mit Aquavit-Beerengrütze

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc - Fume

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,

Pinotage, Syrah

Weingut Schneider/Steytler

Stellenbosch, Südafrika

0,75 l 38,90 €