



## ABSCHIED ABENDESSEN

**Donnerstag, 04. Dezember 2025**  
**Neapel / Italien**

### VORSPEISEN

“Golden Eye“

Marinierter Lachs ~ pochiertes Ei ~ Kaviar ~ Wodka-Sabayon

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Worcestershire-Creme ~ Selleriesalat ~ Roggenbrot-Croutons

### SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Granatapfel ~ Quark-Agaven-Dressing

### SUPPE

Enten-Essenz ~ Sherry ~ Profiteroles

### SORBET

Passionsfrucht ~ Ginger Beer-Limetten-Spritz

### HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele

Sauce de Provence ~ Spargel ~ getrüffelte Kartoffelcreme

Rinderfilet am Stück gebraten

Portwein-Reduktion ~ Gemüsesortiment ~ Fondant-Kartoffeln

### DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Sainte-Maure Ziegenfrischkäse

Pancetta-Speck-Knusper ~ Pistazienhonig ~ Mandelbrot

Kleine Naschereien



## GEDECK

Butter ~ Teriyaki-Dip ~ Bruschetta-Creme ~ Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

Apfel-Carpaccio ~ Balsamico-Creme ~ Walnuss-Crunch

\*

Blattsalat ~ Trauben ~ Granatapfel ~ Quark-Agaven-Dressing

\*

Waldpilz-Cremesuppe

\*

Passionsfrucht ~ Ginger Beer-Limetten-Spritz

\*

Tomaten-Tarte

Rucola Beurre Blanc ~ Artischocken

\*

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

\*

Kleine Naschereien

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Wiener Gemischter Satz

Weingut Wieninger

Wien, Nussberg, Österreich

**0,75 l     41,00 €**

#### 2022 Vet Rooi Olifant

Weingut Schneider/Steytler

Stellenbosch, Südafrika

**0,75 l     38,90 €**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.