



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 ~ geträufelte 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 Rool 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.