

MS ARTANIA WEIHNACHTS GALA ABENDESSEN

Donnerstag, 25. Dezember 2025

Casablanca / Marokko

VORSPEISEN

Eismeer Shrimps Tatar

Rote Bete ~ Zitronen-Crème fraîche ~ Crostini

Poularden Ragout Fin

Kürbis-Orangen Chutney ~ Glühwein-Sauerkirschen

SALAT

Blattsalat ~ Kartoffeldressing ~ Speckknusper ~ Croutons

SUPPEN

Tafelspitz Essenz ~ kleines Gemüse ~ Grießnockerl

„Festtags Pilzsuppe“

Spitzmorcheln ~ Steinpilze ~ Pfifferlinge

SORBET

Cassis-Sorbet mit Champagner

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Krustentiersauce ~ Broccolini ~ Petersilienwurzelpüree

Weihnachts Gänsebraten

Marzipan Bratapfel ~ Preiselbeer-Rotkohl ~ Kartoffelkloß

DESSERTS

Rumtopf Parfait im Sternanis-Biskuit mit Haselnuss-Sabayon

Blue Stilton-Käse

Schalotten-Portwein-Marmelade ~ Früchte-Brot

Frisch geschnittenes Obst

Weihnachtliche Naschereien

GEDECK

Butter ~ Winterkräutercreme ~ Liptauer Dip ~ Brotauswahl

DIE GANS ALS WEIHNACHTSBRATEN

Der Ursprung dieses Gänsebratens geht auf die Martinsgans zurück, die oft am Gedenktag des Heiligen Martins noch vor Beginn des Advents gegessen wurde.

Der Advent hatte früher den Charakter einer Fastenzeit. Mit der Christmette endete diese, und so wurde eine Gans als Festtagsbraten zubereitet.

Ursprünglich wurde der Gänsebraten im Mittelalter neben St. Martin auch zu Michaelis am 29. September gegessen. Das traditionelle Weihnachtsessen

war seit dem Mittelalter das Mettenmahl. Dieses Festtagsessen war ein Schweinebraten, der am 25. Dezember verspeist wurde. Die einfachen Leute

und Bauern konnten sich als Festspeise nur Blut- und Leberwürste leisten, die Mettenwürste genannt wurden. Ein Teil dieses Essens wurde zusammen mit Kletzenbrot für die im Vorjahr Verstorbenen aufgehoben und den Armen geschenkt. Mit wachsendem Wohlstand, während der Industrialisierung wurde

schließlich das Mettenmahl von dem weitaus festlicheren Gänsebraten abgelöst, dennoch werden bis in die Gegenwart traditionell in vielen Familien Würste oder Schweinebraten als Weihnachtsessen verspeist.

VEGETARISCHES MENÜ

Geträufeltes Tofu-Lauch Ragout Fin

Kürbis-Orangen Chutney ~ Glühwein-Sauerkirschen

*

Blattsalat ~ Kartoffeldressing ~ Trockenobst ~ Croutons

*

„Festtags Pilzsuppe“

Spitzmorcheln ~ Steinpilze ~ Pfifferlinge

*

Cassis-Sorbet mit Champagner

*

Risotto-Rotkohlstrudel

Marzipan-Bratapfel ~ Petersilienwurzelpüree

*

Rumtopf Parfait im Sternanis-Biskuit mit Haselnuss-Sabayon

*

Weihnachtliche Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2022 Tohuwabohu

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 41,00 €