

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

Getrüffelt 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 €