



## ABSCHIEDS GALA-ABENDESSEN

Montag, 5. Januar 2026  
Auf See

### VORSPEISEN

„Tapas del Mar“

Shrimps-Pfannkuchen ~ geräucherter Thunfisch ~ Sweet Chili Calamari

Kaninchen im Blätterteig Pastetchen  
Pistazien Hollandaise ~ Orangen Cumberland ~ Zimt Granola

### SALAT

Blattsalate ~ Melone ~ Quark-Ahornsirup Dressing

### SUPPE

Gänse & Enten Essenz ~ Sherry ~ Profiteroles

### SORBET

Cassis ~ Negroni-Spritzer

### HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele  
Sauce de Provence ~ Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

“Who Let the Beef Out“

Rinderfilet | Bäckchen | Hüfte  
Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

### DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Carlos Mendoza-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse  
Speckknusper ~ getrüffelter Honig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



## GEDECK

Butter ~ Antipasti Dip ~ Kapern-Parmesan Creme ~ Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen

\*\*

Blattsalate ~ Melone ~ Quark-Ahornsirup Dressing

\*\*

Shiitake Pilzcremesuppe

\*\*

Cassis ~ Negroni-Spritzer

\*\*

Spinat-Champignon Quiche

Safran-Chiliflocken Sauce ~ geschmorter Bauernsalat

\*\*

Eistorte MS ARTANIA mit Carlos Mendoza-Beerengrütze

\*\*

Kleine Naschereien

### WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Trimbach		2022 Château Beaujolais Villages AOC	
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach		Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges	
Elsass / Frankreich		Côte d'Or / Frankreich	
0,75 l	30,50 €	0,75 l	35,90 €

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