



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-Berengrütze

Frisch geschnittenes Obst
Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ geträffelter 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-Berengrütze
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Trimbach
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 30,50 €

2022 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
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.