



Abschieds-Gala-Abendessen

Mittwoch, 25. März 2026

Auf See

Vorspeisen

Räucherlachs-Kaviar Pfannkuchen & Avocado

Hirschragout Knuspertasche
geschmorte Nashi Birne ~ Cassis Rotkohl ~ Kirschen

Salat

Japanischer Tomaten-Schwammerl Salat

Suppe

Enten Consomme ~ Süsswein ~ Profiteroles

Sorbet

Sicilia Zitrone ~ Campari Orange Spritzer

Hauptgerichte

Pazifik Blue Snapper & Muschelgratin
Krustentier Beurre Blanc ~ Safran Fenchel ~ Bulgur-Quinoa Rolle

Rinderfilet & Garnele

Trüffel Jus ~ weißer Spargel ~ Red Skin Kartoffeln

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Sake Dassai-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Landschinken Brösel ~ Ahornsirup ~ Brioche

Petit Fours



Gedeck

Butter, Gorgonzola Butter, Mutabal, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Rotkohl Knuspertasche ~ geschmorte Nashi Birne ~ Kirschen
**

Japanischer Tomaten-Schwammerl Salat
**

Hokaido Kürbis-Rettich Suppe ~ Croissant Croutons
**

Sicilia Zitrone ~ Campari Orange Spritzer
**

Tofu Cordon Bleu
Granatapfel Hollandaise ~ Safran Fenchel ~ Bulgur-Quinoa Rolle
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Sake Dassai-Beerengrütze
**

Petit Fours

Weinempfehlung

2022 Wiener Gemischter Satz Nussberg
Weingut Wiener Wien 21.
Bezirk / Österreich 13,5% Vol.
0,75l € 41,00

2022 Tohuwabohu Cabernet
Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Weingut Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.
0,75l € 41,00