



Abschieds-Gala-Abendessen

Donnerstag, 28. Mai 2026
Honfleur / Frankreich

Vorspeisen

Thunfisch Ceviche mit Chili, Mango und Avocado

Gebratenes Kalbs Carpaccio „Al Tartufo“

Salat

Blattsalat ~ Marakuja-Chili Dressing

Suppen

Wildgeflügelssenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Ratatouille Cremesuppe mit Croutons

Sorbet

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

Hauptgerichte

Lachsschnitte & Shrimps Souflaki
Hollandaise Oriental ~ Kräuterseitlinge ~ Sesam-Kartoffelpüree

Rinderfilet & Tiger Garnele

Portwein-Zwiebel Marmelade ~ Gemüsebündchen ~ Fondant Kartoffeln

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Ahornsirup ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gemüse-Kichererbsen Wrap ~ Zwiebel Ceviche ~ Linsenchips
**

Blattsalat ~ Marakuja-Chili Dressing
**

Ratatouille Cremesuppe mit Croutons
**

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale
**

Gefüllte Portobello-Champignons
Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2016 / 2017 Gevrey-Chambertin
Vielles Vignes Pinot Noir AOC
Weingut Gerard Seguin, Côtes de Nuits
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l 57,80 €