



Abschieds-Gala-Abendessen

Donnerstag, 25. Juni 2026
Visby / Gotland / Schweden

Vorspeisen

Garnelen Souflaki
Sauce Rouille ~ Peperonata Creme

Kalbs Steak Tatar & Keta Kaviar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

Salat

Römersalat ~ Marakuja-Chili Dressing

Suppen

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Erdgemüse-Essenz ~ Backerbsen

Sorbet

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

Hauptgerichte

Lachsschnitte & Muschel Rockefeller
Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree

Getrüffelt Rinderfilet
Portwein-Schalotten ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gemüse-Kichererbsen Wrap ~ Zwiebel Ceviche ~ Linsenchips
**

Römersalat ~ Marakuja-Chili Dressing
**

Erdgemüse-Essenz ~ Backerbsen
**

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale
**

Waldpilz Tarte Tartin
Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2024 Kaitui Sauvignon
Blanc, Q.b.A, trocken
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l 33,60 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A, trocken
Weingut Winzergen. Herxheim
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l 25,20 €