



Abschieds-Gala-Abendessen

Sonntag, 12. Juli 2026

Scrabster / Schottland / Großbritannien

Vorspeisen

3x Nigiri (Tuna, Lachs, Octopus)
Mango-Ingwer Chutney ~ Ponzu Sauce ~ Wasabi Creme fraiche

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

Salat

Gemischter Blattsalat ~ Marakuja Dressing ~ Chili Popcorn

Suppen

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Erdgemüse-Essenz ~ Backerbsen

Sorbet

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

Hauptgerichte

Lachsschnitte & Tiger Garnele
Hollandaise Oriental ~ grüner Spargel ~ Sesam-Fenchelpüree

Rinderfilet Tournedo & Jakobsmuschel
Trüffel Jus ~ Zwiebel Confit ~ Gemüsebündchen ~ Kartoffelgratin

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Whisky-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

3x Nigiri (Gurke, Avocado, Ei)
Mango-Ingwer Chutney ~ Ponzu Sauce ~ Wasabi Creme fraiche
**

Gemischter Blattsalat ~ Marakuja Dressing ~ Chili Popcorn
**

Erdgemüse-Essenz ~ Backerbsen
**

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale
**

Waldpilz Tarte Tartin
Hollandaise Oriental ~ grüner Spargel ~ Sesam-Fenchelpüree
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Whisky-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 €