



Abschieds-Gala-Abendessen

Dienstag, 01. September 2026
Erholung auf See

Vorspeisen

“Fischereihafen Tapas”

Graved Lachs ~ Räucheraal ~ Shrimps ~ Gewürz Wodka

Kalbs Tatar ~ Zwiebel Ceviche ~ Kaviar ~ Cracker

Salat

Blattsalate ~ Passionsfrucht-Chili Dressing

Suppen

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Sicilia Limette ~ Lillet Blanc-Spritzer

Hauptgerichte

Frisches Svolvær Saithe Filet & Auster Rockefeller
Ahornsirup-Senf Beurre Blanc ~ Spargelspitzen ~ Kartoffelcreme

Rinderfilet Steak & Garnele

Trüffel Jus ~ Portwein-Schalotten ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Coppeneur Pralinen



Gedeck

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gemüse-Kichererbsen Wrap ~ Zwiebel Ceviche ~ Linsenchips
**

Blattsalate ~ Passionsfrucht-Chili Dressing
**

Erdgemüse-Essenz ~ Backerbsen
**

Sicilia Limette ~ Lillet Blanc-Spritzer
**

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

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze
**

Coppeneur Pralinen

Weinempfehlung

2023 / 2024 Sauvignon Blanc, Sancerre
Trocken Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2022 Chianti DOCG, Trocken
Weingut Castello di Querceto,
Toskana / Italien 12,5% Vol.
0,75l 27,30 €