



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Mittwoch, 25. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Graved Lachs auf asiatisch
Sahimi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Kinilaw

Kalbs Steak Tatar
Getrocknete Tomaten ~ Basilikumcreme ~ Parmesan Chip

SALAT

Blattsalat ~ pinke Drachenfrucht ~ Agaven-Limetten Vinaigrette

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ weißer Rum ~ Kokosnuss

HAUPTGERICHTE

Marlin & Shrimps Praline
Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

Rinderfilet & Garnele
Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ pinke Drachenfrucht ~ Agaven-Limetten Vinaigrette
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ weißer Rum ~ Kokosnuss
*

Buschtomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75l 41,00 €

2017 Gevrey-Chambertin
Weingut Gerard Seguin
Côtes de Nuits / Burgund
0,75 l 57,80 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*