



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Montag, 27. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Ozean Tapas
Kaiserbrasse ~ Sesam-Thunfisch ~ Lachs

Kalbs Steak Tatar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Mandarinen ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele
Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

„Who let the Beef out“
Rinderfilet ~ Bäckchen ~ Sirloin
Portwein-Reduktion ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Currybutter ~ Creme de Ratatouille ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgem
*

Blattsalat ~ Mandarinen ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer
*

Zwergtomaten-Tarte
Petersilien Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Cellar Selection	2022 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Sileni	Weingut Kaapzicht Estate
Marlborough / Neuseeland	Stellenbosch / Südafrika
0,75l 25,20 €	0,75 l 28,40 €

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