



ABSCHIEDSGALA-ABENDESSEN

Dienstag, 30. Juni 2026

Auf See

VORSPEISEN

„Hanseatenteller“

Graved Lachs ~ Matjes ~ Räucheraal ~ Kaviar-Ei ~ Meerrettich-Dip

Kalbssteak-Tatar

Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Himbeeren ~ Quark-Ahornsirup-Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele

Sauce de Provence ~ Limonen-Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

„Who let the Beef out“

Rinderfilet ~ Bäckchen ~ Sirloin

Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse

Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Feigencreme ~ Latino-Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis-Apfeltatar ~Kronsbeeren-Vinaigrette ~ Brotchip

*

Blattsalat ~ Himbeeren ~ Quark-Ahornsirup Dressing

*

Waldpilzcremesuppe

*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

*

Pochiertes Landei

Sauce Hollandaise ~ Trüffel-Spinat ~ Kartoffelcreme

*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2017 Gevrey-Chambertin

Weingut Gerard Seguin

Côtes de Nuits / Burgund

0,75 l 57,80 €