



ABSCHIEDS GALA ABENDESSEN
Mittwoch, 08. Juli 2026
Auf See

VORSPEISEN

Norwegen-Tapas-Variation
Rentiersalami ~ Graved Lachs ~ Matjes ~ Kaviarcreme

Kalbssteak-Tatar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ 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 ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Käse-Feigen-Dip ~ Pesto Rosso ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Schmor-Fenchel ~ Karotten-Hummus ~ Mandeln
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup-Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer
*

Zwergtomaten-Tarte
Pesto-Genovese-Sauce ~ Cornflakes-Mozzarella
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Sancerre Domaine Michel Thomas Loire / Frankreich 0,75 l 35,70 €	2022 Black Print Q.b.A. Weingut Markus Schneider Rheinpfalz / Deutschland 0,75 l 33,60 €	