



ABSCHIEDSGALA-ABENDESSEN
Donnerstag, 20. August 2026
Auf See

VORSPEISEN

Gebratene Garnelen
Limonen-Kokoscreme ~ Körner-Quinoa ~ Avocado

Kalbssteak-Tatar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Aprikose ~ Chili-Dressing ~ Mandel-Crunch

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Gebeizter Orangenlachs & Jakobsmuschel
Beurre Blanc ~ Safran-Fenchel ~ Kartoffel-Thymiancreme

Rinderfiletsteak & Auster Kilpatrick
Zitronenpfeffer-Gravy ~ Chimichurri-Gemüse ~ gebratene Polentaschnitte

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

“Käsevariation”

Parmesan ~ Bleu d’Auvergne ~ Munster ~ Zwiebel-Confit ~ Knäckebrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter~ Dill-Kapern-Butter ~ Florentina Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Aprikose ~ Chili-Dressing ~ Mandel-Crunch
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer
*

Spinat-Ziegenkäse-Strudeltasche
Raz el Hanout-Hollandaise ~ Röstgemüse
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling, trocken
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach,
Ribeauvillé, Elsass, 13% Vol.
0,75 l 30,50 €

2023 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, à Nuits-Saint-Georges
Côte-d'Or / Frankreich
0,75 l 35,90 €