



ABSCHIEDS ABENDESSEN

Sonntag, 22. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Ahi Thunfisch Variationen
Nori Tataki ~ Ceviche ~ California Roll

Kalbs Steak Tatar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Entenessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

“Symphony of the Sea”
Heilbutt ~ Lachs ~ Peterfisch
Tandoori-Hollandaise ~ Grüner Spargel ~ Sesam-Kartoffelcreme

Argentinisches Rinder-Filet, am Stück gebraten
Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Schwarze Oliven Tapenade, Spinat-Pinienkern Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer
*

Zwergtomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
*

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Nussberg

Weingut Wienerer

Wien / Österreich

0,75 l 41,00 €

2019 Amarone

Nectar Costasera Classico

Masi Agricola

Valpolicella / Italien

0,75 l 62,00 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.