



ABCHIEDS-GALA-ABENDESSEN

Sonntag, 12. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Thunfisch & Lachs Mosaik
Yuzu Creme ~ Sesam-Wakame ~ Miso-Reisrolle

Kalbs Carpaccio „Tropical“
Koriander ~ Parmesan ~ Limetten Dip ~ Hanföl

SALAT

Blattsalat ~ Orangen ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Atlantik Heilbutt & Garnelen Knusper
Tandoori Hollandaise ~ Grüner Spargel ~ Sambal-Kartoffelcreme

„Who let the Beef out“

Rinderfilet ~ Bäckchen ~ Sirloin
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, Kräuterbutter, Spinat-Knoblauch Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Orangen ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Cassis ~ Negroni-Spritzer
*

Zwergtomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
*

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 St. Andreasberg Riesling

Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2021 Bottelary Hills Estate Blend

Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika

0,75 l 28,40 €

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