



ABSCHIEDS-GALA-ABENDESSEN

Dienstag, 9. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Norwegen Lachs auf asiatisch
Temaki Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Kalbs Steak 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 ~ Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

„Who let the Beef out“

Rinderfilet ~ Bäckchen ~ Sirloin
Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ La Ratte Kartoffeln

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen
*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing
*

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons

*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

*

Tomaten-Tarte
Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella
*

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner
Nussberg

Weingut Wieninger
Wien / Österreich

0,75 l 41,00 €

2019 Amarone Nectar
Costasera Classico

Masi Agricola
Valpolicella / Italien

0,75 l 62,00 €