



ABSCHIEDS-GALA-ABENDESSEN

Freitag, 10. Juli 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Garnelen-Blätterteigpastetchen

Hummer-Hollandaise ~ Spargelspitzen

Barbarie-Entenbrust

Sellerie ~ Grapefruit ~ Cumberland ~ Kürbiskern-Crunch

SALAT

Blattsalat ~ Mango ~ Quark-Ahornsirup-Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Norwegischer Lachs & Garnele

Creme de Ratatouille ~ Brokkoli Flan ~ Kartoffel-Safran-Creme

Rinderfilet am Stück gebraten

Foie-Gras-Madeira-Jus ~ Gemüse Sortiment ~ Polenta-Popover

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beeren-Grütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint-Maure-Ziegenfrischkäse

Speck-Knusper ~ Violetter Honig-Senf ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Pesto Rosso ~ Sauce Rouille ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesam-Algen

*

Blattsalat ~ Mango ~ Quark-Ahornsirup-Dressing

*

Waldpilzcremesuppe

*

Cassis ~ Negroni-Spritzer

*

Zwergtomaten-Tarte

Pesto-Genovese-Sauce ~ Cornflakes-Mozzarella

*

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beeren-Grütze

*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Nussberg

Weingut Wienerer

Wien / Österreich

0,75 l • 41,00 €

2020 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.“