



ABSCHIEDS-GALA-ABENDESSEN

Sonntag, 26. Juli 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Norwegischer Lachs auf asiatisch
Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Kalbssteak-Tatar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup-Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Auster Rockefeller
Sauce de Provence ~ Grüner Spargel ~ Kartoffel-Safran-Creme

Rinderfilet & Tiger Garnele
Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Aquavit-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Flambierter Ziegenkäse
Cashewbrösel ~ Violetter-Honig-Senf ~ Brioche

Coppeneur-Pralinen



GEDECK

Butter ~ Creme de Ratatouille ~ Tzatziki ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesam-Algen

*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup-Dressing

*

Waldpilzcremesuppe

*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

*

Zwergtomaten-Tarte

Pesto- Genovese-Sauce ~ Cornflakes-Mozzarella

*

Eistorte MS ARTANIA mit Aquavit-Beerengrütze

*

Coppeneur-Pralinen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Pouilly Fumé Chatelain

Domaine Chatelain

Loire / Frankreich

0,75 l • 35,70 €

2020 Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Toskana / 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.“