



ABSCHIEDS-GALA-ABENDESSEN

Dienstag, 11. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Norwegen Lachs auf asiatisch
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 ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

Irish Hereford Rinderfilet
Rotwein-Trüffel Jus ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Hanfsamen-Honig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Curry Butter ~ Florentina 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

2024 Pouilly Fumé Chatelain

Domaine Chatelain
(Les Vignes de St. Laurent)

Loire / Frankreich

0,75 l • 35,70 €

2020 Quinta Quietud (Tinta de Toro)

Bodega Quinta Quietud
Kastilien León / Spanien

0,75 l • 44,10 €

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



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