



ABSCHIEDS-GALA-ABENDESSEN

Donnerstag, 03. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Norwegischer 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

Rinderfilet am Stück gebraten
Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Sainte Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Sriracha Ketchup ~ Estragon-Zitronen Aioli ~ 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

2025 Chablis AC Brocard

Jean-Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75 l • 41,00 €

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.“