



## ABSCHIEDS-GALA-ABENDESSEN

**Samstag, 19. September 2026**

**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Norwegischer Lachs auf asiatische Art  
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 & Garnele  
Sauce de Provence ~ Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

Rinderfilet am Stück gebraten  
Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündel ~ Fondant-Kartoffeln

### DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse  
Speckknusper ~ Fruchtsenf ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



### GEDECK

Butter ~ Knoblauch-Minze Hummus ~ Obatzda ~ Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen

\*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

\*

Waldpilzcremesuppe

\*

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

\*

Tomaten-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.“*