



ABSCHIEDS-GALA-ABENDESSEN

Montag, 28. 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 & Muschel Rockefeller
Portwein Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Fondant Kartoffeln

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Aquavit-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Sauce Rouille, Basilikum Pesto Dip, 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 Aquavit-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

Toscana / 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.“