



ABSCHIEDS-GALA-ABENDESSEN

Sonntag, 11. Oktober 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Norwegischer Lachs auf asiatische Art
Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Kalbstatar
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 ~ Gemüsebündchen ~ Brösel-Kartoffeln

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Feta-Oliven Dip, Rote Bete Hummus, 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 Sauvignon Blanc, Sancerre

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich

0,75 l • 35,70 €

2023 Châteauneuf du Pape Télégramme

Rhône / Frankreich

0,75 l • 49,40 €

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