



Auf See
Mittwoch, 22. November 2017

Abschieds-Gala-Abendessen

Vegetarisches Menü

Kürbis Carpaccio mit Frischkäsecreme
**

Fenchelsalat mit Grapefruit und Estragondressing
**

Steinpilz Essenz mit Sherry und Profiteroles
**

Gemüserisotto und Bergkäsechips
**

Ananas mit Champagner
**

Zucchini-Karotten Saltimbocca
**

MS Amadea Eistorte mit Brandy-Beerengrütze
**

Petit Fours

**Wir servieren Ihnen Hauswein weiß & rot,
Orangen-, Apfel-, Grapefruit- und Multivitaminsaft**

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Frankreich

2016 Chardonnay Pouilly Fuissé
„Terroir de Fuisse“
Winzer Olivier Fichet, trocken
Bourgogne
€ 38,00

Rotwein aus Frankreich

2012 Châteauneuf du Pape
trocken, Domaine du Vieux Lazaret
Rhône
€ 39,00



Menü

Gedeck

Schaumige Butter / Kräuterbutter / Pfeffer-Zitronenfrischkäse
Frisches aus dem Brotkorb

Vorspeisen

Mild mariniertes Thunfisch
pochiertes Ei, Ossietra Kaviar, Schnittlauch-Sabayone
Rinder Carpaccio & Tartar
Ossietra Kaviar, Worcestersoße, Brioche
**

Salat

Fenchelsalat mit Wachtel, Grapefruit und Estragondressing
**

Suppe

Steinpilzessenz mit Sherry und Profiteroles
**

Zwischengericht

Jakobsmuschel-Salami Saltimbocca
mit Gemüserisotto und Bergkäsechips
**

Sorbet

Ananas mit Champagner
**

Hauptgerichte

Kanadischer Hummer (ausgelöst)
Soße Hollandaise, Brokkoli, Kartoffel-Meerrettichpüree
Lammkotelett mit Kräutersenfkruste
getrübte Portweinsauce, feines Gemüse, Linzertorten Soufflé
**

Desserts

MS Amadea Eistorte mit Brandy-Beerengrütze
Taleggio mit Serranoknusper, Pinienhonig und Grissini
**

Petit Fours