



Abschieds-Abendessen

Samstag, 13. Dezember 2025
Kopenhagen / Dänemark

Vorspeisen

Ostsee Lachs auf asiatisch
Sushi & Wakame ~ Sesam Tataki ~ Pfannkuchen

Kalbs Steak Tatar
Selleriesalat ~ Kartoffel Dip ~ Kaviar Schmand ~ Wodka Shot

Salat

Blattsalat ~ Marakuja-Chili Dressing

Suppe

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

Hauptgerichte

Heilbuttfilet & Muschel Rockefeller
Hollandaise Oriental ~ Brokkolini ~ Kartoffel-Zitronenpüree

Getrüffelt Rinderfilet
Portwein-Schalotten ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Muffin

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Aquavit-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Birnensenf ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gemüse-Kichererbsen Wrap ~ Zwiebel Ceviche ~ Linsenchips
**

Römersalat ~ Marakuja-Chili Dressing
**

Wurzelgemüse-Essenz ~ Backerbsen
**

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale
**

Waldpilz Tarte Tartin
Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Aquavit-Beerengrütze
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Teruzzi & Outhod
Toskana / Italien 12,5% Vol.
0,75l € 25,20

2022 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien 12,5% Vol.
0,75l € 27,30