



ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN
Montag, 15. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN

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

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

SALAT

Römersalat ~ Marakuja-Chili Dressing

SUPPE

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

SORBET

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

HAUPTGERICHTE

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

Getrüffelt Rinderfilet
Portwein-Schalotten ~ Gemüsebündchen ~ Kartoffel Popover

DESSERTS

Eistorte „MS AMERA“ mit Aquavit-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ 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 AMERA“ mit Aquavit-Beerengrütze
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé	2020 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider	Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland	Rheinpfalz / Deutschland
0,75l 37,80 €	0,75 l 41,00 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin