



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

Getrüffeltes 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

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75l 37,80 €

2020 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75l 41,00 €

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