



ABSCHIEDS GALA ABENDESSEN
Freitag, 30. Oktober 2026
Auf See

VORSPEISEN

Pochierte Cocktail Garnelen
Tomaten ~ Pomodoro Secchi Crème ~ Chili Snack

Beef Steak Tatar
Eigelb-Worcester Creme ~ Selleriesalat ~ Mister T. Roggo Brot

SALAT

Chinakohl ~ Edamame ~ Palmherzen ~ Ponzu-Sesam Dressing

SUPPE

Wildgeflügel Consomme ~ Sherry ~ Foie Gras-Eierschöberl

SORBET

Cassis ~ Lillet ~ Ginger Ale

HAUPTGERICHTE

Frischer Lofoten Kabeljau
Cajun-Flusskrebs Bisque ~ Broccoli ~ Red Skin Kartoffeln

Kalbsrücken & Trüffel Pot au Feu
Schalotten Confit ~ Gemüse Sortiment ~ Kartoffel Pudding

DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

„Carré du Val de Meuse”
Französischer Kuhmilchkäse mit Rotschmiere
Birnenmarmelade ~ gebrannte Mandeln ~ Schwarzbrot

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter ~ Rote Bete Crème ~ Rouille Crème Fraiche ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Marie Jo´s Protein Margarita
*

Chinakohl ~ Edamame ~ Palmherzen ~ Ponzu-Sesam Dressing
*

Pfifferling Cremesuppe ~ Croissant Croutons
*

Cassis ~ Lillet ~ Ginger Ale
*

Zucchini-Tofu Crunch Lasagne
*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

„Carré du Val de Meuse”
Französischer Kuhmilchkäse mit Rotschmiere
Birnenmarmelade ~ gebrannte Mandeln ~ Schwarzbrot

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 37,80 €

2017 Gevrey-Chambertin
Weingut Gerard Seguin
Côte de Nuits / Burgund
0,75 l 57,80 €