



MS ARTANIA WEIHNACHTLICHES GALA-ABENDESSEN

Mittwoch, 25. Dezember 2024

Erholung auf See

VORPEISEN

Eismeer Krabben Tatar
Rote Bete ~ Zitronen-Creme Fraiche ~ Crostini

Hirsch-Ragout Fin
Kürbis-Orangen Chutney ~ Sauerkirschen

SALAT

Feldsalat & Chicorée
Kartoffeldressing ~ Pancetta Speckknusper ~ Croutons

SUPPEN

Tafelspitz Essenz ~ Wintergemüse ~ Grießnockerl
Morchelcremesuppe

SORBET

Cassis mit Champagner

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet & Scampispiß
Krustentiersauce ~ Broccolini ~ Haricot-Coco-Bohnenmousseline
Weihnachts Gänsebraten
Marzipan Bratapfel ~ Preiselbeer-Rotkohl ~ Kartoffelkloss

DESSERTS

Rumtopf-Baumkuchenparfait mit Haselnusskrokant-Sabayon
Blue Stilton Käse
Schalotten-Portweinmarmelade ~ Feigenbrot
Frisch geschnittenes Obst
Pralinen

DIE GANS ALS WEIHNACHTSBRATEN

Der Ursprung dieses Gänsebratens geht auf die Martinsgans zurück, die oft am Gedenktag des Heiligen Martins noch vor Beginn des Advents gegessen wurde.

Der Advent hatte früher den Charakter einer Fastenzeit. Mit der Christmette endete diese, und so wurde eine Gans als Festtagsbraten zubereitet.

Ursprünglich wurde der Gänsebraten im Mittelalter neben St. Martin auch zu Michaelis am 29. September gegessen. Das traditionelle Weihnachtsessen

war seit dem Mittelalter das Mettenmahl. Dieses Festtagsessen war ein Schweinebraten, der am 25. Dezember verspeist wurde. Die einfachen Leute

und Bauern konnten sich als Festspeise nur Blut- und Leberwürste leisten, die Mettenwürste genannt wurden. Ein Teil dieses Essens wurde zusammen mit Kletzenbrot für die im Vorjahr

Verstorbenen aufgehoben und den Armen

geschenkt. Mit wachsendem Wohlstand, während der Industrialisierung wurde schließlich das Mettenmahl von dem weitaus festlicheren Gänsebraten abgelöst, dennoch werden bis in die Gegenwart traditionell in vielen Familien Würste oder Schweinebraten als Weihnachtsessen verspeist.

GEDECK

Butter ~ Winterkräutercreme ~ Liptauer Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Getrüffelt Lauch Ragout Fin
Kürbis-Orangen Chutney ~ Sauerkirschen

*
Feldsalat & Chicorée
Kartoffeldressing ~ Trockenobst ~ Croutons

*
Morchelcremesuppe
*
Cassis mit Champagner

*
Risotto-Rotkohlstrudel
Marzipan-Bratapfel ~ Haricot-Coco-Bohnenmousseline

*
Rumtopf-Baumkuchenparfait mit Haselnusskrokant-Sabayon
*
Pralinen

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75l 39,00 €

2016 Brunello di Montalcino DOCG,
Sangiovese
Weingut Castello Banfi
Montalcino, Toskana, Italien
0,75l 59.00 €