



## 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 & Scampispieß

Krustentiersauce ~ Broccolini ~ Haricot-Coco-Bohnenmousseline

Weihnachts Gänsebraten

Marzipan Bratapfel ~ Preiselbeer-Rotkohl ~ Kartoffelkloss

### DESSERTS

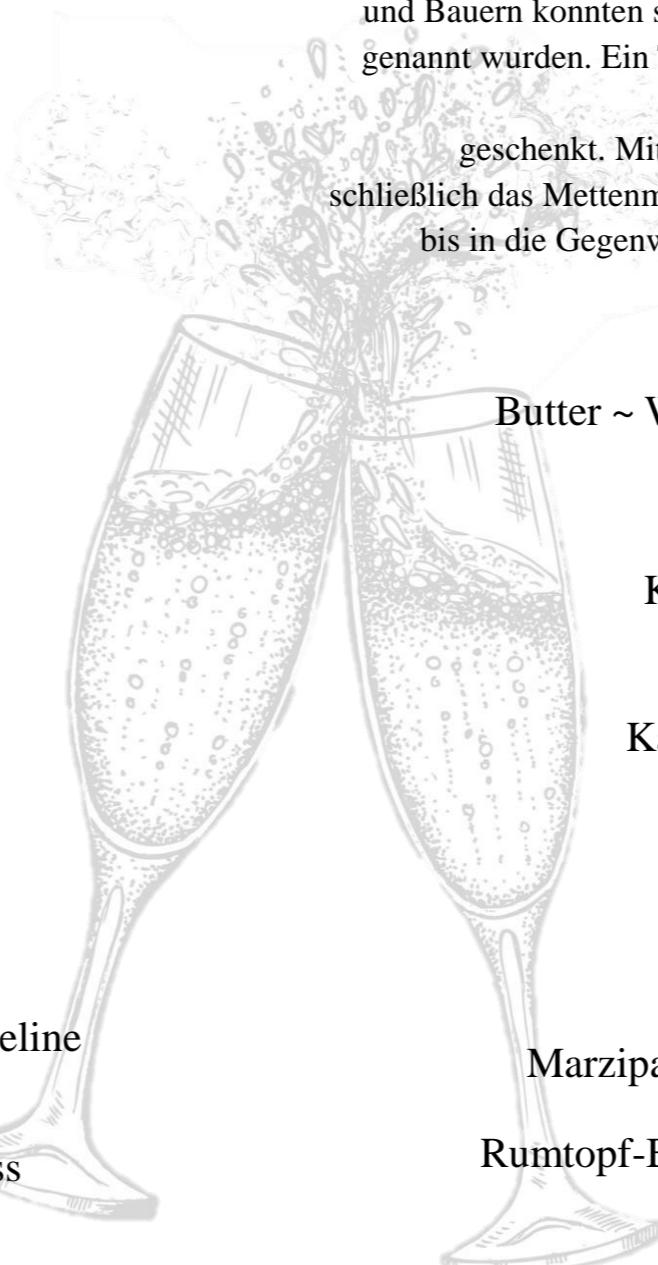
Rumtopf-Baumkuchenparfait mit Haselnusskrokant-Sabayon

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 Weihnachtessen 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 Weihnachtessen verspeist.

### GEDECK

Butter ~ Winterkräutercreme ~ Liptauer Dip ~ Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

Geträufeltes 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

0,75 l 59,00 €