



ABSCHIEDS GALA ABENDESSEN

Donnerstag, 16. Mai 2024
Auf See

VORSPEISEN

Bonito Thunfisch Carpaccio
Limetten-Pfefferöl ~ Gemüse Stipp ~ Keta Kaviar

Pommery Kalbs Tatar
Lauch-Eiersalat ~ Worchester Mayo ~ Chester Gebäck

SALAT

Blattsalat ~ Trauben ~ cremiges-Ahornsirup Dressing

SUPPEN

Tafelspitzessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Champagner Cocktail

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet & Tiger Garnele
Zitronen-Kräutersauce ~ Fenchel ~ Kartoffel-Safrancreme

Rinderfilet am Stück gebraten
Zwei Trüffelsaucen ~ Spargel ~ Cherry Tomaten ~ Polentaschnitte

DESSERTS

Eistorte MS DEUTSCHLAND mit Whisky-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Gratinierter Saint Maure Ziegenkäse
Tomaten-Mango Confit ~ Pinienkern-Brioche

Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Gado-Gado
*

Blattsalat ~ Trauben ~ cremiges-Ahornsirup Dressing
*

Waldpilzcremesuppe
*

Passionsfrucht ~ Champagner Cocktail
*

Paprika-Omelett Plätzchen
Frischkäse-Olivensauce ~ Tomaten-Reiskrokette
*

Eistorte MS DEUTSCHLAND mit Whisky-Beerengrütze
*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain, Loire /
Frankreich, 13,5% Vol.

0,75l € 34,00

2018 Cuveé, Amarone Della
Valpolicella, Nectar Costasera, Azienda
vinicola Masi 70% Corvina, Venetien /
Italien, 15,0% Vol.

0,75l € 59,00