



## ABSCHIEDS – GALA – ABENDESSEN

Samstag, 21. Dezember 2024

Auf See

### VORSPEISEN

Norwegen Lachs auf asiatisch

Sushi & Wakame ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Kalbs Steak Tatar & Kaviar

Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

### SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

### SORBET

Cassis ~ Champagner

### HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnelen-Gratin

Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme

„Who let the Beef out“

Rinderfilet ~ Bäckchen ~ Sirloin

Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Popover

### DESSERTS

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

Saint Maure Ziegenfrischkäse

Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



## GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen

\*

Blattsalat ~ Trauben ~ Quark-Ahornsirup Dressing

\*

Waldpilzcremesuppe

\*

Cassis ~ Champagner

\*

Zwergtomaten-Tarte

Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella

\*

Eistorte MS AMERA mit Cognac-Beerengrütze

\*

Kleine Naschereien

### WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, Oxford Landing

Weingut Oxford Landing

Australien

0,75 l 19,50 €

2021 Malbec Aruma

Weingut Catena and Rothschild

Mendoza / Argentinien

0,75 l 25,00 €