

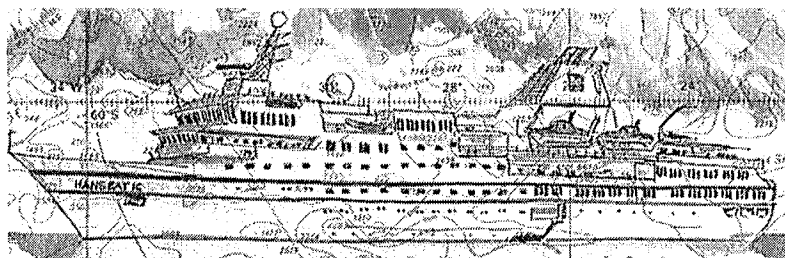
HANSEATIC

Abendessen



10. Juni 2014

Petropawlowsk, Kamtschatka / Russland



Guten Appétit

Chef de Cuisine, Daniela Münzer

Maitre d'Hotel, André Becker

Weinempfehlung

Weißwein

Südafrika
Constantia

2012 Sauvignon Blanc
Steenberg

0.75 ltr.

28.00 €

Rotwein

Schweiz
Wallis

2010 Chateau Lichten
Bernard Rouvinez

0.75 ltr.

38.00 €

Vorspeisen

In Rosmarinöl mariniertes Rotbarbenfilet
mit Safrandressing und kleinem Salat Nicoise



Rosa gebratener Wildschweinrücken mit eigenem Schinken
marinierter Rotkohlsalat, Birnen Chutney und Orangen-Thymianreduktion



Cocktail von der Ananas, auf Wunsch mit Campari

Suppe

Consomme vom Weiderind mit rosa Pfefferklößchen

Zwischengericht

Lauwarmer Räucheraal mit Kräuterrührei
auf geröstetem Schwarzbrot

Sorbet

Rote Johannisbeere

Hauptgerichte

Gebratener oder pochierter Kabeljau in Helgoländer Krabbensauce mit Venusmuscheln
geschmolzenem Hokkaido-Kürbis und Butterkartoffeln



Kräuter und sonnengetrocknete Tomaten gefüllte Perlhuhnbrust
Cognacrahm, holländische Kohlröschen und Trüffel-Parmesan Risotto

Vegetarische Empfehlung

Gebackenes Gemüse-Käse-Türmchen
mit italienischem Grillgemüse

Käse

Französischer Le Montagnard mit Rhabarbersenf



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

Desserts

Ofenfrisches Quarksouffle mit Blaubeersauce



Geeister Mohrenkopf mit weißem Schokoladenschaum

Alternativ steht Ihnen auch gerne unser a la carte Menü zur Verfügung