

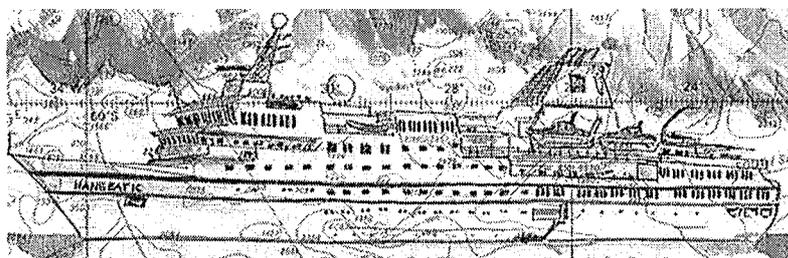
HANSEATIC

Abendessen



12. Juni 2014

Yankicho, Kuril Inseln / Russland



Guten Appétit

Chef de Cuisine, Daniela Münzer

Maitre d'Hotel, André Becker

Weinempfehlung

Weißwein

Deutschland
Sachsen

2011 Grauburgunder
Spätlese trocken
Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe

0,75 l

31.00 €

Rotwein

Frankreich
Haut-Medoc

2008 Château Cissac

Cru Bourgeois

0,75 l

32.00 €

Vorspeisen

Gelee-Pyramide von Flusskrebse
mit gegrilltem Paprika und Safran-Sauerrahm



Kalbsbries glasiert in Champagner-Senfsauce
auf Gemüsestreifen und Kirschtomaten-Oliven Tapenade



Cocktail von Mandarinen, auf Wunsch mit schottischem Whisky

Suppe

Doppelt geklärte Kraftbrühe vom Weiderind mit Dreifarbigem Eierstich

Zwischengericht

„Quiche Lorraine“
Lauwarmer Speck-Zwiebelkuchen

Sorbet

Erdbeer

Hauptgerichte

Gebratener oder pochierter Wolfsbarsch mit Balsamico-Schaumsauce
tomatisierte Zucchiniwürfeln und cremigen Gurken-Perlgrauen



Geschmorte Rehkeule und rosa gebratenes Rückenstück in Thymiansauce
mit cremigen Spargelragout,
Preisselbeer-Birne und Speck-Kartoffelstrudel

Vegetarische Empfehlung

Würziges Curry von Gartengemüse mit Jasmin-Duftreis
und Mango Chutney

Käse

Stilton und Portwein Pralinen



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

Desserts

Vanille-Souffle mit Cassis-Sauce



Madeira-Pflaumenkompott mit Baiserhaube

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