

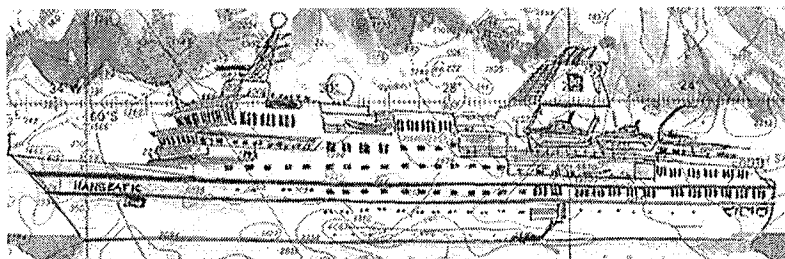
HANSEATIC

Abendessen



14. Juni 2014

Auf See



Guten Appétit

Chef de Cuisine, Daniela Münzer

Maitre d'Hotel, André Becker

Weinempfehlung

Weißwein

Österreich
Steiermark

2011 Grauburgunder „Grassnitzberg“
Polz

0,75 l

30.00 €

Rotwein

Schweiz
Wallis

2010 Chateau Lichten
Bernard Rouvinez

0,75 l

38.00 €

Vorspeisen

Kartoffelroulade mit Rauchaalkern
an einem kleinen Salatbouquet, Keta-Kaviar und Dillsauce



Terrine von Büffelmilchkäse und Strauchtomaten
mit Coppa und Parma Schinken an Provenzalischer Sauce



Cocktail von Pflaumen auf Wunsch mit Martini Bianco

Suppe

Klare Tomatenessenz
mit Basilikum-Mozzarella-Nocken

Zwischengericht

Mango- Curry mit gebratenen Riesengarnelen
auf karamellisierter Ananasscheibe

Sorbet

Orange

Hauptgerichte

Gebratenes oder pochiertes Zanderfilet mit Beurre Blanc
sautiertem Gemüse und cremiges Schalotten- Risotto



Rinderfiletstreifen "Stroganoff" im Kartoffelnest
mit Rote Bete und Sauerrahm garniert

Vegetarische Empfehlung

Piccata von italienischem Gartengemüse mit Pesto
auf hausgemachte Tagliatelle

Käse

Tiroler Bergkäse mit grobem Salz und Kräuteröl



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

Desserts

Rhabarber Ragout
mit lauwarmer, frisch aufgeschlagener Weinbrand-Zabaione



Crème von Brombeeren mit Pistaziensauce

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