

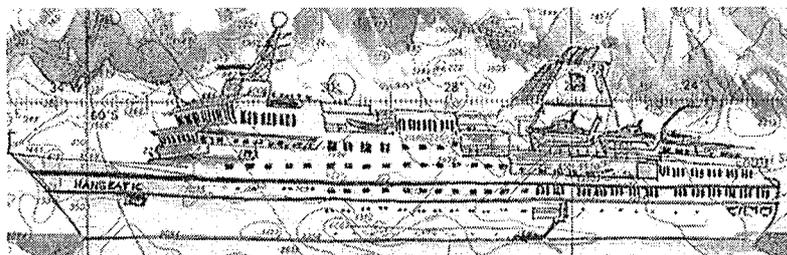
# HANSEATIC

## Abendessen



15. Juni 2014

Petropawlowsk, Kamtschatka / Russland



Guten Appétit

Chef de Cuisine, Daniela Münzer

Maitre d'Hotel, André Becker

## Weinempfehlung

### Weißwein

Deutschland  
Rheingau

2012 Riesling trocken  
Robert Weil

0,75 l

26.00 €

### Rotwein

Argentinien  
Mendoza

2006 Beta Crux  
Bodega O. Fournier

0,75 l

34.00 €

## Vorspeisen

Gebratene Pesto Riesen-Garnelen  
auf warmen Pita- Brot im Salat Beet



Sülzchen von der Ochsenbrust im Meerrettichmantel  
an Rettich Salat und Kürbiskernvinaigrette



Cocktail von roten Trauben, auf Wunsch mit Triple Sec

## Suppe

Kalbsconsomme mit Armagnac  
und Crepesroulade

## Zwischengericht

Duett von der Wachtel mit dunkler Portwein-Reduktion  
auf Zuckermais-Püree

## Sorbet

Ananas

## Hauptgerichte

In Olivenöl marinierter Seeteufel vom Grill  
Gemüse-Fächer und Tomaten-Gnocchi



Rosa Lammrücken am Knochen mit Knoblauch-Piment-Jus  
auf Ratatouille, geschmorten Schalotten und Kartoffelgratin

## Vegetarische Empfehlung

Gefüllte Gemüse Canelloni  
auf einem Paprikakompott

## Käse

Buche St Mauree Cendrees auf süßem Zwiebelkompott mit Dattelbrot



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

## Desserts

Schmelzendes Pfirsichkuchlein mit Amaretto Sauce und Heidelbeer- Feigeneiscreme



Mousse au chocolate mit Fruchtspiegel

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