

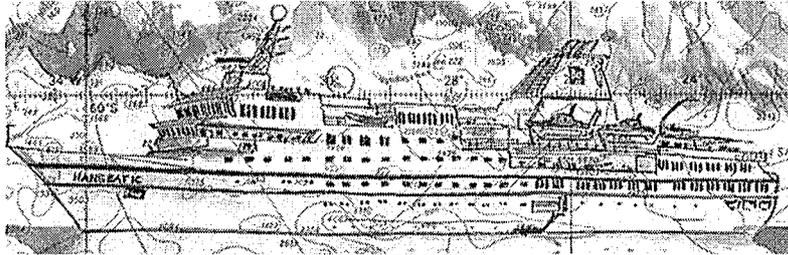
HANSEATIC

Abendessen



16. Juni 2014

Petropawlowsk, Kamtschatka / Russland



Guten Appétit

Chef de Cuisine, Daniela Münzer

Maitre d'Hotel, André Becker

Weinempfehlung

Weißwein

Deutschland
Rheingau

2012 Hochheimer Kirchenstück
Riesling, Kabinett
Franz Künstler

0,75 l

28.00 €

Rotwein

Australien
McLaren Vale

2010 Shiraz

Mitolo

0,75 l

53.00 €

Vorspeisen

Asiatisch marinierte Streifenbrasse
auf Fenchel-Safran-Salat mit Sesam-Knuspergebäck



In Balsamico Essig pochierter Spanferkelrücken
mit dunkler Ahornsauce auf mariniertem Radieschen



Cocktail von Zitrusfrüchten, auf Wunsch mit Aperol

Suppe

Essenz vom Mastochsen mit Pistazienroulade

Zwischengericht

Kleines Chilli con Carne
mit Sauerrahm und Guacamole in der Taco-Schale

Sorbet

Herzkirschen

Hauptgerichte

Gebrautes oder pochiertes Filet vom Steinbutt mit Bärlauch Sauce
Kohlrabi- Rote Bete Gemüse und Reisplätzchen



Bardierte Fasanenbrust in Merlot-Sauce
mit Schwarzwurzel-Melange, Maronenpüree und Herzogin-Kartoffeln

Vegetarische Empfehlung

Hausgemachte Trüffelteigtaschen mit geschmolzener Nussbutter

Käse

Bavaria Blue mit Armagnac-Trauben



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

Desserts

„Mohr im Hemd“
mit Milkschokoladensauce und halb geschlagener Cointreau Sahne



Pyramide von roten Johannisbeeren
und Dattelhonig

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