

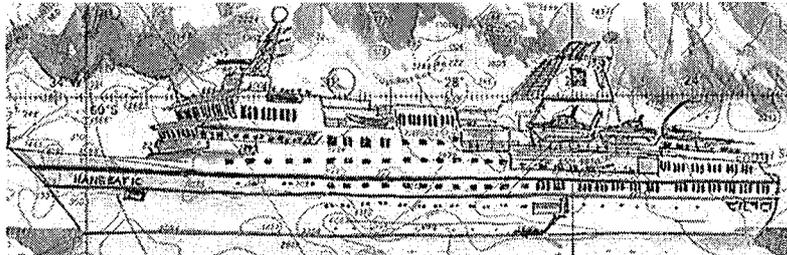
HANSEATIC

Abendessen



17. Juni 2014

Zhupanova River, Kamtschatka / Russland



Guten Appétit

Chef de Cuisine, Daniela Münzer

Maitre d'Hotel, André Becker

Weinempfehlung

Weißwein

Italien
Toskana

2011 Terre di Tuffi
Teruzzi & Puthod

0,75 l

37.00 €

Rotwein

Südafrika
Stellenbosch

2011 Kadette
Kanonkop

0,75 l

26.00 €

Vorspeisen

Parfait von der warm geräucherten Forelle
auf mariniertem Gurken-Carpaccio
mit Joghurt-Mousseline



Mille Feuille vom Serrano Schinken mit Grissini-Knusperstange
Melonenfächer und Balsamico Glace



Cocktail von Kiwis, auf Wunsch mit Peachtree

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Zwischengericht

Gebrautes Taubenbrüstchen mit dunkler Cumin-Sauce
auf Kichererbsenmus

Sorbet

Holunder mit Minze

Hauptgerichte

St. Petersfischfilet unter einer Peccorino-Kruste mit Petersilienschaum
geschmortes Weinkraut und Safranreis



Tranche von der argentinischen Rinderhochrippe mit Pfeffer- Buttersauce
grüne Stangenbohnen und Kartoffel-Chips

Vegetarische Empfehlung

Kartoffel-Quarkplätzchen
auf Kräutersauce und gegrillten Gemüsen

Käse

Chaource mit Mango Marmelade und Sesam Stick



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

Desserts

Eierlikörcreme im Kakaomantel
mit Traubenragout



Waldbeeren-Quark-Mousse
auf einem Wodka-Frucht-Spiegel

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