

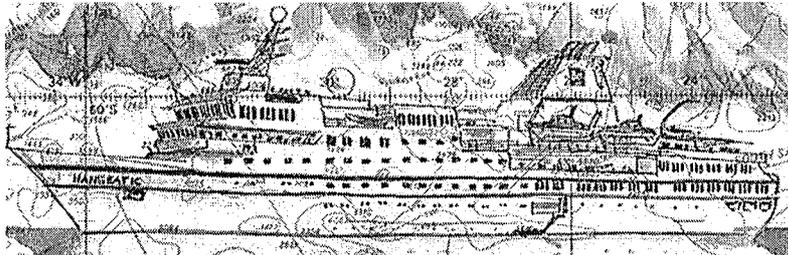
# HANSEATIC

## Abendessen



18. Juni 2014

Auf See



Guten Appétit

Chef de Cuisine, Daniela Münzer

Maitre d'Hotel, André Becker

## Weineempfehlung

### Weißwein

Italien  
Umbrien

2010 Conte della Vipera  
Marchesi Antinori

0.75 ltr.

43.00 €

### Rotwein

Österreich  
Burgenland

2011 Zweigelt  
Umatham

0.75 ltr.

30.00 €

## Vorspeisen

Carpaccio von der Pilgermuschel auf Pesto  
mit grünem Kaviar und kleinem Salat



Morchel-Roulade vom Kaninchen im Pfannkuchen-Mantel  
auf Bitterfrucht-Nuss-Salat mit Cassis-Sauce



Cocktail von Wassermelonen, auf Wunsch mit weißem Portwein

## Suppe

Consomme vom Wiesenrind mit Trüffel-Klößchen

## Zwischengericht

Geschmorte Lammhüfte mit dunkler Bordeauxsauce  
und leichter Stilton-Polenta

## Sorbet

Williamsbirne

## Hauptgerichte

Frisch von der Fischhalle

Gebratenes oder pochiertes Buckellachsfilet mit Safranschaum  
buntem Gemüsestäbchen und Frühlauchkartoffeln



Tranchen vom rosa gebratenen Hirschrücken mit Wacholderrahm  
glasiertem Rotkohl und Williams Kartoffeln

## Vegetarische Empfehlung

Feuriges Bohnen-Gemüsechili im Reisring

## Käse

Reblouchon mit pikantem Feigensenf



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

## Desserts

Kokosnuss Crème Brullée mit Hippengebäck



Mokkacreme mit Kirschen  
auf Cointreau Orangen-Kompott

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