

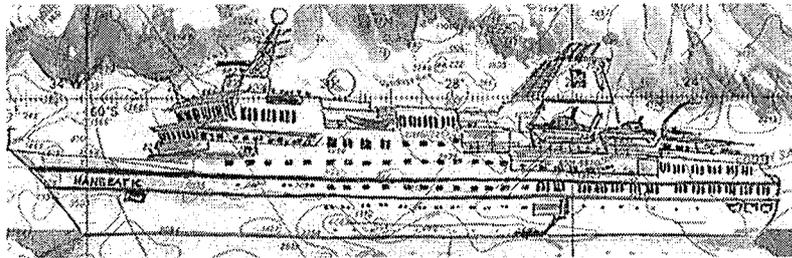
HANSEATIC

Abendessen



19. Juni 2014

Petropawlowsk, Kamtschatka / Russland



Guten Appétit

Chef de Cuisine, Daniela Münzer

Maitre d'Hotel, André Becker

Weinempfehlung

Weißwein

Frankreich
Burgund

2012 Chablis
Laroche

0.75 ltr.

26.00 €

Rotwein

Frankreich
Bordeaux

2007 Chateau du Grand Moueys
Premieres Cotes de Bordeaux

0.75 ltr.

30.00 €

Vorspeisen

Terrine vom Zander mit Kräutersauce
auf mariniertem Frühlingslauch und Gemüsechip



Pfifferlings Sülze mit Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
und Sauce Remoulade



Bananen-Cocktail, auf Wunsch mit Galliano

Suppe

Geklärte Kraftbrühe vom Kapauner Huhn
mit Schnittlauch-Grießklößchen

Zwischengericht

Knusprige Kalbsbries- Röschen mit Walnuss- Sauce
auf Selleriepüree

Sorbet

Blaubeere mit Wodka

Hauptgerichte

Gebratenes Seezungenfilet an Riesling Schaum
auf sautierten Kaper-Gurkengemüse und Safran Risotto



Geschmorte Wildschweinkeule und rosagebratener Rücken
Aprikosen-Sauce, Speck-Rosenkohl und Mandel-Kartoffelbällchen

Vegetarische Empfehlung

Gratinierte Gemüselasagne mit cremiger Petersiliensauce

Käse

Epoisses mit geschmolzenen Tomaten



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

Desserts

Ofenfrisches Haselnuss-Souffle mit Maracuja Sauce



Vanille Parfait gefüllt mit Biskuit
auf Tropischen Früchten

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