

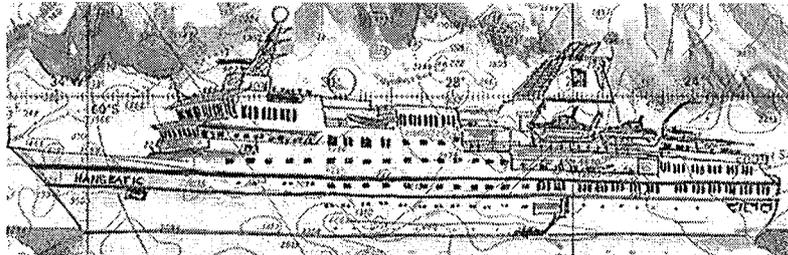
# HANSEATIC

## Abendessen



20. Juni 2014

Auf See



Guten Appétit

Chef de Cuisine, Daniela Münzer

Maitre d'Hotel, André Becker

## Weinempfehlung

### Weißwein

Südafrika  
Constantia

2011 Sauvignon Blanc  
Steenberg

0.75 ltr.

28.00 €

### Rotwein

Spanien  
Ribera del Duero

2011 Tinto Pesquera Crianza  
Alejandro Fernandez

0.75 ltr.

32.00 €

## Vorspeisen

Blätterteig-Strudel vom Bachsaibling  
marinierter Schotensalat und Safran-Sauerrahm



Dünne Scheiben vom geräucherten Rentierschinken und rosa gebratener Rücken  
mit Nussvinaigrette Orangen-Rotkrautsalat



Birnencocktail mit eigenem Brand

## Suppe

Essenz vom Hochlandkalb  
mit Leber- Profesen und Petersilie

## Zwischengericht

Shrimp-Pralinen  
auf Sauce Aioli und Wasabi-Mousseline

## Sorbet

Mandarine

## Hauptgerichte

Gegrilltes oder in Weißwein Sud pochirtes King Clip Filet  
auf Tomatenschaumsauce,  
sautierten Spinatgemüse und Petersilienkartoffeln



„Duett vom Filet“

Zartes Medaillon vom Rind und Schwein mit Trüffel Sauce  
Romanesco Röschen dazu Röstzwiebelpüree

## Vegetarische Empfehlung

Gemüse Gröstl mit Pfifferlingen und Setzei

## Käse

Boursin Frischkäse-Kräutercreme  
auf Cracker mit getrockneten Tomaten-Öl



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

## Desserts

Warmer Trauben-Quarkstrudel mit eigenem Kompott und Nougatcremesauce



Mango-Eistörtchen mit Kahlua-Sauce

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