

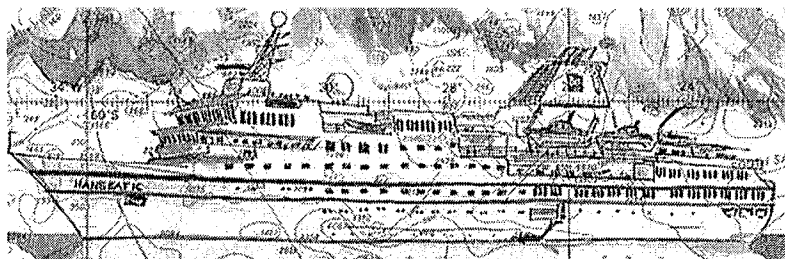
HANSEATIC

Abendessen



21. Juni 2014

Komandor Bay, Bering Insel / Kamtschatka



Guten Appétit

Chef de Cuisine, Daniela Münzer

Maitre d'Hotel, André Becker

Weinempfehlung

Weißwein

Südafrika
Stellenbosch

2011 Chardonnay
Mulderbosch

0,75 l

29.00 €

Rotwein

Südafrika
Stellenbosch

2012 Pinotage
Paradyskloof

0,75 l

28.00 €

Vorspeisen

„Krevetten Cocktail“
mit Salat Chiffonaden und Cocktailsauce



Gefüllter Mexikanischer Schweinefilet-Burrito
süßer Chilisauce, Gemüsesalsa und cremigem Linsensalat



Cocktail von Pfirsich, auf Wunsch mit Singapur Sling

Suppe

Kraftbrühe vom Deichlamm mit Thymian-Fleuron

Zwischengericht

Pastetchen vom Kaninchen in Pilzsauce
mit frischen Kräutern

Sorbet

Zitrone

Hauptgerichte

Gebratenes Ribaldofilet unter der Kartoffelkruste mit Pommery-Senf Sauce
und bunten Gemüseknugeln



Rosa Kalbsfilet im Parmamantel auf Cognac-Rahm
und feinem Gemüse Bouquet mit Schlosskaroffeln

Vegetarische Empfehlung

"Asia Pfanne"

Japanische Soba Nudeln mit Soja-Sauce und kurz gebratenem Gemüse

Käse

Kleine Pellkartoffel mit Kräuter Quark und Walnussöl



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

Desserts

Warmer Kirschknödel im eigenen Ragout
Zimtsauce und Stracciatella Eiscrème



Mousse von gerösteten kalifornischen Haselnüssen
im Zuckerkörbchen

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