

Kapitäns-Willkommens-Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

„Variation aus Meer & Fluss“

mit norwegischem Räucherlachs, kalt geräucherter Forelle,
serviert an Sahnemeerrettich und Honig - Senfsauce

Tafelspitzconsommé mit Sherry & Gemüsejulienne

„Vol au vent Finanzera“

Feines Kalbsleber-Ragout mit Rotwein und Pilzen im Blätterteigpastetchen

Fruchtsorbet mit Sekt

Gegrilltes Schweine- und Rinderfilet im Speckmantel,
an leichter Senf-Estragonsauce, frischem Gemüse und Schlosskartoffeln

Marinierte Erdbeeren mit Kokosnuss-Schneeball

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Vegetarisches Tartar von mariniertem Grillgemüse, Weissweinvinaigrette & Parmeggiano

Pilzrahmsuppe

„Vol au vent Légume“

Gemüseragout im Blätterteig

„Penne al Pimento Verde“

Pasta mit sautierten grünen Paprika und geschmolzenen Tomaten

Weinempfehlung

Weisswein

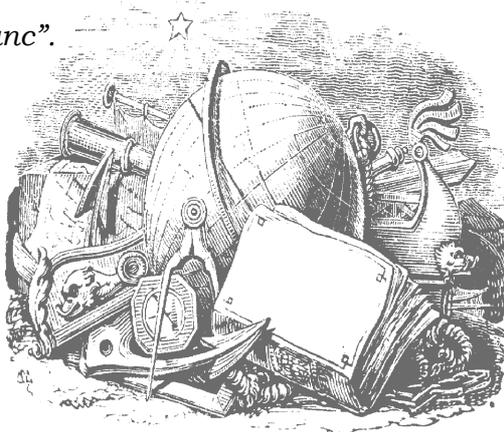
Oyster Bay „Sauvignon Blanc“.
aus Neuseeland

Flasche 75 cl 27.00 €

Rotwein

Oyster Bay „Merlot“.
aus Neuseeland

Flasche 75 cl 27.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Trauben- und Grapefruitsaft*

Kalte Vorspeisen

1 *Scheiben von der Hühnerbrust an Friseésalat
und Himbeerdressing*

2 „Variation aus Meer & Fluss“

*mit norwegischem Räucherlachs, kalt geräucherter Forelle,
serviert an Sahnemeerrettich und Honig - Senfsauce*

Suppen

3 *Tafelspitzconsommé mit Sherry & Gemüsejulienne*

4 *Pilzrahmsuppe*

Warme Vorspeise

5 „Vol au vent Finanzera“

Feines Kalbsleber-Ragout mit Rotwein und Pilzen im Blätterteigpastetchen

*Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedene Dressings von unserem Buffet*

Sorbet

6 *Fruchtsorbet mit Sekt*

Hauptspeisen

7 *In der Pfanne gebratener Scorpion Fisch an Kapern-Buttersauce
mit frisch sautiertem Blattspinat, getrockneten Tomaten und Wildreis*

8 *Gegrilltes Schweine- und Rinderfilet im Speckmantel
an leichter Senf-Estragonsauce, frischem Gemüse und Schlosskartoffeln*

9 *Hirschpfefferragout, langsam im Bordeauxwein geschmort,
an Waldpilzsauce, karamellisierten Karotten und Kartoffelkroketten*

Desserts

10 *Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Beeren*

11 *Marinierte Erdbeeren mit Kokosnuss-Schneeball*

12 *Zuckerfrei: Espressoschaumcreme*

Kaffee normal oder koffeinfrei, Tee fein sortiert.

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

Ihr Küchenchef
Peter Schulze

Ihr Maître d'Hotel
Lars Gröning