

Kapitäns-Abschieds-Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

*Frisch angemachtes Tatar vom Weideochsen
mit Kapern, Dijonsenf, Ei, Schalotten & Gürkchen*

Rinderconsommé „Amontilado“ mit altem Sherry und Käsestange

„Ravioli ai Astaco“

Ravioli an Hummersauce mit frisch gehobeltem Parmesan

Erfrischendes Frucht-Sorbet mit Sekt

Lachssteak vom Grill auf Spargel, serviert mit Malteser Sauce und Schaumkartoffeln

„Baked Alaska“

Eisbombe mit Bisquit und Eischnee überbacken

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser vegetarisches Angebot

Dreierlei Käsepralinen an Sommersalat in Aprikosen - Senfdressing

Milde Currycremesuppe

„Ravioli Funghi“

Ravioli an Pilzrahmsauce mit frisch gehobeltem Parmesan

Erfrischendes Frucht-Sorbet mit Sekt

Gemüsevariation und Spargel mit Malteser Sauce und Herzoginkartoffeln

Weinempfehlung

Weisswein

*Sauvignon Blanc „The Traveling Stone“
aus Südafrika*

Flasche 75 cl 29.00 €

Rotwein

*Mont Destin's „11 Barrel“
aus Südafrika*

Flasche 75 cl 39.00 €

*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Gemüse- & Ananassaft*

Kalte Vorspeisen

1 „Terrine de Salmoni pressé“

Terrine vom Fjordlachs an buntem Sommersalat in Aprikosen - Senfdressing

**2 Frisch angemachtes Tatar vom Weideochsen
mit Kapern, Dijonsenf, Ei, Schalotten & Gürkchen**

Suppen

3 Rinderconsommé „Amontilado“ mit altem Sherry und Käsestange

4 Milde Currycremesuppe

Warme Vorspeise

„Ravioli ai Astaco“

5 Ravioli an Hummersauce mit frisch gehobeltem Parmesan

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

Sorbet

6 Erfrischendes Frucht-Sorbet mit Sekt

Hauptspeisen

7 Lachsfiletsteak vom Grill auf Spargel, serviert mit Malteser Sauce und Schaumkartoffeln

**8 Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel an Morcheljus,
serviert mit Gemüsebouquet und Duchesse-Kartoffeln**

**9 Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit Grand Marnier,
Preiselbeerenblaukraut & Kartoffelkroketten**

Desserts

10 „Baked Alaska“

Eisbombe mit Bisquit und Eischnee überbacken

Petit Fours

Zuckerfrei: Joghurt - Creme mit Früchten

Kaffee oder Tee, normal oder koffeinfrei, Tee fein sortiert.

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

*Ihr Küchenchef
Peter Schulze*

*Ihr Maître d'Hotel
Christian Brugner*