

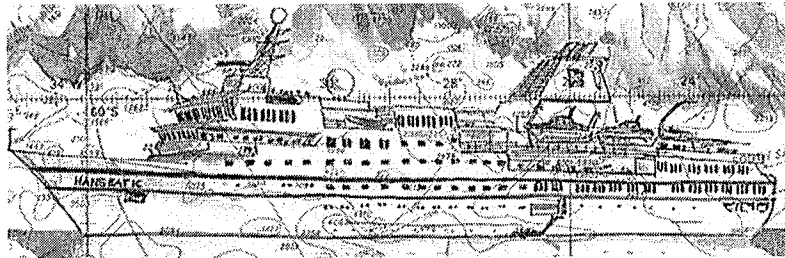
HANSEATIC

Willkommens-Abendessen



11. Juni 2014

Auf See



Amuse-bouche

Gelbes und rotes Paprikasüppchen



Gefüllte Creperoulade mit Räucherforellen-Mousse auf Sauerrahmgurken



Gebackenes Lammrückenfilet auf geschmolzenen Basilikum-Tomaten

Weinempfehlung

Weißwein

Frankreich
Loire

2009 Baron de L
de Ladoucette au Château du Nozet

0,75 l

76.00 €

Rotwein

Italien
Castello di Ama, Toskana

2009 Amarone Classico Costasera
Masi, Venetien

0,75 l

51.00 €

Vorspeisen

Triologie vom Balik Lachs mit Kaviar
und Vodka Sauerrahm



Gebratene Entenbrust mit zweifarbigem Spargelmousse
Cassis-Sauce und Portwein-Feigen



Grapefruitcocktail, auf Wunsch mit Singapur Sling

Suppe

Consomme vom Dammwild mit Thymianstange

Zwischengericht

Kleines Thunfischsteak vom Grill in fruchtiger Currysauce
auf schwarzen Sepia-Nudeln

Sorbet

Limette mit Champagner

Hauptgerichte

Halber Hummerschwanz mit Pfefferbuttersauce
Bratgemüse und Speck Cous Cous



Rosa Kalbsfilet im Croutonmantel
an einer Sauce von Steinmorcheln auf feinem Gemüsebeet

Vegetarische Empfehlung

Gebackene Graupen-Käseballchen
auf buntem Marktgemüse

Käse

Cremiger Taleggio mit warmer Rauch-Honig-Glasur



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

Desserts

Warmer Schokoladen-Savarin Ring
mit marinierten Schladerer Birnen und Aprikosen Sorbet



Luftiges Baileys Mousse im Knusperteig-Körbchen
auf Tahiti-Vanille Ananas Ragout

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