

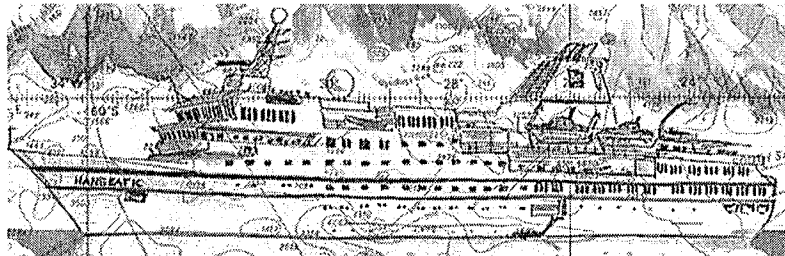
HANSEATIC

INTERNATIONALES ABENDESSEN



13. Juni 2014

Lovyshki Inseln, Kuril Inseln / Russland



Aus Deutschland

Cremiges Spargelsüppchen

CS

Saure Zunge mit Birnen-Meerrettich Obatzda

CS

Kleiner Krautstrudel mit Rosenkohlschaum

Weinempfehlung

Weißwein

Frankreich
Bordeaux

2005 Chateau Larrivet-Haut Brion Blanc
Philippe Gervoson

0.75 ltr.

61.00 €

Rotwein

Portugal
Alentejo

2010 Touriga Nacional
Vinho Tinto-Plansel Selecta

0.75 ltr.

34.00 €

Aus Kanada

Hausgeräucherter Wildlachs und gebratene Garnele mit Senf-Dill Marinade,
Bittersalaten, Kürbis-Kaviar Confit und kleinem Buchweizen Taler



Aus Italien

„Vitello Tonnato“

klassisch mit Thunfischsauce und gebackenen Kapern



Aus Russland

Cocktail von Kernobst und gebrannter Walnuss, auf Wunsch mit Cocktail Screwdriver

Aus England

Mulligatawny

Englisch-indische Geflügelcreme

Aus Frankreich

Sautierte Weinbergschnecken „Burgunder Art“
mit geschmolzener Kräuterbutter im Knusperring

Aus der Südsee

Sorbet vom Caipirinha

Aus Grönland

Gegrillte oder pochierte Schnitte vom Heilbutt
an Petersilienwurzel-Sauce, Rote Bete-Melange
und Gemüsereis



Aus der Schweiz

„Zürcher Geschnetzeltes“

Sautierte Kalbsfilet-Streifen in Waldpilzrahm
mit Karottenröschen und Kartoffelrösti

Aus Asien

In Soja marinierter Tofu auf asiatischem Glasnudel-Gemüse

Aus Norwegen

Krosse Waffel mit schmelzenden Gjetost Karamell-Ziegenkäse
und Beeren-Marmelade

Aus Österreich

Topfen-Knödel mit Karamell-Butterbrösel
und Kirsch-Fruchtpüree



Aus Brasilien

Pina Colada Halbgefrorenes auf Ananasragout