

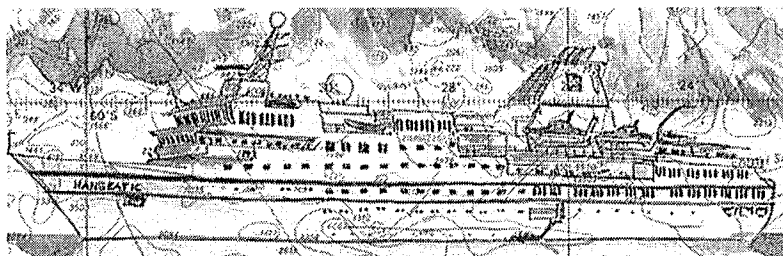
HANSEATIC

Abendessen



15. Juni 2014

Petropawlowsk, Kamtschatka / Russland



Guten Appétit

Chef de Cuisine, Daniela Münzer

Maitre d'Hotel, André Becker

Weinempfehlung

Weißwein

Deutschland
Rheingau

2012 Riesling trocken
Robert Weil

0,75 l

26.00 €

Rotwein

Argentinien
Mendoza

2006 Beta Crux
Bodega O. Fournier

0,75 l

34.00 €

Vorspeisen

Gebratene Pesto Riesen-Garnelen
auf warmen Pita- Brot im Salat Beet



Sülzchen von der Ochsenbrust im Meerrettichmantel
an Rettich Salat und Kürbiskernvinaigrette



Cocktail von roten Trauben, auf Wunsch mit Triple Sec

Suppe

Kalbsconsomme mit Armagnac
und Crepesroulade

Zwischengericht

Duett von der Wachtel mit dunkler Portwein-Reduktion
auf Zuckermais-Püree

Sorbet

Ananas

Hauptgerichte

In Olivenöl marinierter Seeteufel vom Grill
Gemüse-Fächer und Tomaten-Gnocchi



Rosa Lammrücken am Knochen mit Knoblauch-Piment-Jus
auf Ratatouille, geschmorten Schalotten und Kartoffelgratin

Vegetarische Empfehlung

Gefüllte Gemüse Canelloni
auf einem Paprikakompott

Käse

Buche St Mauree Cendrees auf süßem Zwiebelkompott mit Dattelbrot



Internationale Käseauswahl vom Wagen oder gratinierter Käse

Desserts

Schmelzendes Pfirsichkuchlein mit Amaretto Sauce und Heidelbeer- Feigeneiscreme



Mousse au chocolate mit Fruchtspiegel

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