



Auf See
Samstag, 27. Mai 2017

Willkommens-Gala-Abendessen

Vegetarisch

Schmorfenchel mit Grapefruit und Balsamicocreme

**

Rucola mit sonnengetrockneten Tomaten,
gerösteten Pinienkernen und Honig-Zitronendressing

**

Aufgeschlagene Steinpilzsuppe mit Chesterstange

**

Limone mit Champagner

**

Gebratene Tofufrikadelle mit Ingwer-Bambusgemüse und Terijaki

**

Sesam-Vanilleparfait mit Erdbeeren und Haselnuß-Sabayone

**Wir servieren Ihnen Hauswein weiß & rot,
Orangen-, Apfel-, Grapefruit- und Multivitaminsaft**

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Neuseeland

2016 Hole in the Water
Sauvignon Blanc
Marlborough, Konrad Weingut
€ 24, 00

Rotwein aus Australien

2015 Eagle Hawk Shiraz
Merlot Cabernet
Süd Australien
€ 21,00



Menü

Gedeck

Schaumige Butter / Schwarze Olivencreme / Kräuterquark
Frisches aus dem Brotkorb

Vorspeisen

Carpaccio von Lachs & Jakobsmuschel
Togarashi Marinade, Wasabicreme, Panko-Knusperbrösel

Rosa Hirschrücken
Safranfenchel, Orangen-Cumberland, Brioche

Salat

Rucola mit sonnengetrockneten Tomaten,
gerösteten Pinienkernen und Honig-Zitronendressing

Suppen

Wildessenz mit Sherry und Pistazienklösschen

Aufgeschlagene Steinpilzsuppe mit Chesterstange

Sorbet

Limone mit Champagner

Hauptgerichte

Filet vom Atlantik Steinbutt
Flußkrebs Beurre Blanc, Blattspinat, confierte Tomaten, Gnocchi

US Prime Rinderfilet & Kalbsbries
Trüffel-Portweinsoße, Gemüsesortiment, Kartoffelmuffin

Desserts

Sesam-Vanilleparfait mit Erdbeeren und Haselnuß-Sabayone

Frisch geschnittenes Obst

Geflämmter Ziegenfrischkäse mit Birnen Berberitzen Chutney

Petit Fours