

Samstag, 10. Dezember 2016
Auf See

VORSPEISEN

Ananascarpaccio mit Planter's Punch-Creme fraiche

Gebackene Fischbällchen
auf Japanischem Gemüsesalat

SALAT

Grüner Salat mit Mais, Melonendressing

SUPPEN

Wildkraftbrühe mit Farceklößchen

Kichererbsensuppe mit Weichselkernaroma

HAUPTGERICHTE

Pochiertes Seelachsfilet & Grünschalmuschel
Prosecco Beurre Blanc, Romanesco, Kräuterkartoffeln

Spanferkelbraten "Sweet Bavarian"
Honig-Weißbier Glasur, Kohlrabi, Semmelknödel

Vom Souchef I Made gekocht
Indonesisches Nudelgericht
mit knackigem Gemüse, Hühnchen und Shrimps

DESSERTS

Zweierlei Palatschinken
mit Vanilleeis und Whiskykaramell

Eisbecher „Westminster“

Frisch geschnittenes Obst

Käseauswahl mit Erbeersauce
Grana Padana, Roueqfort, Brie Tart, Kümmelbrioche

*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Speisen wie: Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch, kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden. Diese Speisen könnten auch ungenügend gekocht oder roh serviert werden obwohl Sie durchgekocht bestellt worden sind.

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Fischbällchen
auf Japanischem Gemüsesalat

○○○○○○

Wildkraftbrühe mit Farceklößchen

○○○○○○

Pochiertes Seelachsfilet & Grünschalmuschel
Prosecco Beurre Blanc, Fenchelschiffchen, Kräuterkartoffeln

○○○○○○

Zweierlei Palatschinken
mit Vanilleeis und Whiskykaramell

○○○○○○

Aus der kalten Küche
Strammer Max
Schwarzbrot mit Butter, Katenschinken, Spiegelei, Gewürzgurke

VEGETARISCH

Ananascarpaccio mit Planter's Punch-Creme fraiche

○○○○○○

Kichererbsensuppe mit Weichselkernaroma

○○○○○○

Indonesisches Nudelgericht mit knackigem Gemüse

○○○○○○

Eisbecher „Westminster“

WEINEMPFEHLUNG

2014 Riesling Q.b.A.
Schloss Vollrads
Rheingau / Deutschland
0,25l € 5,70

2014 Chianti Colli Sinesi
Sangiovese
Toskana / Italien
0,25l € 5,70