

Samstag, 25. Februar 2017**Auf See****VORSPEISEN**

Tatar vom Besten aus dem Meer
Grönland Shrimps, Ahi Thunfisch & Fjordlachs

„Vol au Vent á la Forestiere“
Blätterteigpastetchen mit Kaninchenragout und Gemüsestroh

SALAT

Blattsalate mit getrockneten Tomaten,
Pinienkerne, Grana Padano und Honig-Zitronendressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz mit Sherry und Preiselbeerklösschen

Schaumige Shitake Pilzsuppe mit Sesambrioche

SORBET

Himbeere mit Champagner

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Riesengarnele
Hummersauce, getrüffelter Blattspinat, Kartoffel-Mousseline

Rinderrücken mit Kräuterkruste
Sauce Hollandaise, Rotweinjus, junges Gemüse, Polenta Muffin

DESSERTS

Vanille-Mohnparfait mit Grand Marnier und Pfefferminz-Erdbeeren
Frisch geschnittene Früchte

Käseteller mit Grappa Rosinen

MS Artania Pralinen

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Tatar vom Besten aus dem Meer
Grönland Shrimps, Ahi Thunfisch & Fjordlachs

○○○○○○

Wildgeflügelessenz mit Sherry und Preiselbeerklösschen

○○○○○○

Himbeersorbet mit Champagner

○○○○○○

Rinderrücken mit Kräuterkruste
Sauce Hollandaise, Rotweinjus, junges Gemüse, Polenta Muffin

○○○○○○

Vanille-Mohnparfait mit Grand Marnier und Pfefferminz-Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit getrockneten Tomaten,
Pinienkerne, Grana Padano und Honig-Zitronendressing

○○○○○○

Schaumige Shitake Pilzsuppe mit Sesambrioche

○○○○○○

Himbeersorbet mit Champagner

○○○○○○

Krosse Tofu-Bambusfrikadelle
Terijakisauce, Ingwerkarotten, Klebreistürmchen

○○○○○○

Vanille-Mohnparfait mit Grand Marnier und Pfefferminz-Erdbeeren

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