



ABENDESSEN

Magdalenenfjord, 30. Juli 2010

Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen heute Abend

Feines Spargelmousse mit Räucherlachs
und zweierlei Kaviar

Tomatenbouillon mit Frühlingslauch

Rosa gebratenes Roastbeef mit feiner
Cognac-Pfefferrahmsauce

sommerlicher Gemüsevielfalt und
Kartoffelschaum

Cappucinocreame im Mokkatässchen mit
Mandelkrokant

VEGETARISCHES MENÜ

Selleriesüppchen mit Knuspertoast

Haferflocken-Plätzchen mit weißen Bohnen
und Kürbisgemüse

Warme Aprikosentarte mit Maracujasorbet

Weinempfehlung

weisswein

2008 Robert Weil

Riesling, QbA,
trocken

Weingut Robert
Weil, Rheingau

€ 23,00

rotwein

2007 Cape Station

Cabernet
Sauvignon /
Merlot

Western Cape,
Südafrika

€ 19,00

VORSPEISEN

Feines Spargelmousse mit Räucherlachs
und zweierlei Kaviar

Würziger Schafskäse mit Rosmarinöl und
Paprika-Zwiebelsalat

SUPPEN

Tomatenbouillon mit Frühlingslauch

Selleriesüppchen mit Knuspertoast

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Scampi mit Knoblauch parfümiert
bunten Nudeln und Rieslingsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit feiner Cognac-
Pfefferrahmsauce

sommerlicher Gemüsevielfalt und
Kartoffelschaum

SCHLANK SCHLEMMERN

Sautierte Scampi mit Zuckerschoten
und gedämpftem Reis

DESSERT

Cappucinocreame im Mokkatässchen mit
Mandelkrokant

Warme Aprikosentarte mit Maracujasorbet
Käseteller

Maître d'Hôtel Ramil Martin

Küchenchef Stefan Arndt