

Silvester-Schiff New Year's Eve Cruise

MS Pantarhei

Menü Menu

Kleiner Gruss aus der Küche – Amuse bouche
Small greeting from the kitchen – Amuse-bouche

–

Süsskartoffelcrèmesuppe mit Wasabi-Chips ^{GL}
Sweet potato cream soup with wasabi chips

–

Rustico Cappelletti mit Taleggio an Randenschaum ^{ACG}
Rustico Cappelletti (ravioli) with Taleggio (northern Italian soft cheese)
on beetroot foam

–

Basilikumsorbet
Basil sorbet

–

Kalbskarrée im Tramezzinimantel (italienisches Weissbrot) auf Preiselbeerjus
begleitet von Blumenkohl-Triologie und Tannzapfen-Kroketten ^{ACGO}
Veal loin coated from Tramezzini (Italian white bread)
on cranberry gravy accompanied by cauliflower trilogy
and pine cone croquettes

–

Apfeltörtchen auf Vanillespiegel serviert mit Zimtglace ^{ACEFGH}
Apple tartlet on vanilla mirror served with cinnamon ice cream

–

Kaffee mit Friandises ^{ACEGHO}
Coffee and friandises (sweets)

Vegetarisches Menü Vegetarian Menu

(nur auf Vorbestellung) (pre-order only)

Kleiner Gruss aus der Küche – Amuse bouche
Small greeting from the kitchen – Amuse-bouche

–

Süsskartoffelcrèmesuppe mit Wasabi-Chips ^{GL}
Sweet potato cream soup with wasabi chips

–

Rustico Cappelletti mit Taleggio an Randenschaum ^{ACG}
Rustico Cappelletti (ravioli) with Taleggio (northern Italian soft cheese)
on beetroot foam

–

Basilikumsorbet
Basil sorbet

–

Panierter Frischkäse auf Gemüseragout
serviert mit Schupfnudeln ^{ACGL}
Breadcrumbs cream cheese on vegetables ragout
served with potato dumplings

–

Apfeltörtchen auf Vanillespiegel serviert mit Zimtglace ^{ACEFGH}
Apple tartlet on vanilla mirror served with cinnamon ice cream

–

Kaffee mit Friandises ^{ACEGHO}
Coffee and friandises (sweets)

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.
Allergenic information – see separate sheet.