

Silvester-Schiff New Year's Eve Cruise

MS Pfannenstiel

Menü Menu

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

–

Geröstete Marroncrèmesuppe mit Pinienkernen ^{A EGL}
Roasted sweet chestnut cream soup with pine nuts

–

Waldfruchtsorbet mit Prosecco
Wild fruit sorbet with prosecco

–

Roastbeef mit Zwiebel-Senfkruste
an Thymianjus, serviert mit Wintergemüse
und Schupfnudeln ^{ACGLMO}
Roastbeef with onion-mustard crust
on thyme gravy served with winter vegetables
and potato dumplings

–

Schokoladentartelette serviert mit Kokosnussglace ^{ACGH}
Chocolate tartlet served with coconut 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

–

Pastinakencrèmesuppe mit Dill-Sauerrahm ^{GL}
Parsnips cream soup with dill-sour cream

–

Waldfruchtsorbet mit Prosecco
Wild fruit sorbet with prosecco

–

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

–

Schokoladentartelette serviert mit Kokosnussglace ^{ACGH}
Chocolate tartlet served with coconut ice cream

–

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

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