

Silvester-Schiff New Year's Eve Cruise

MS Panta Rhei

Menü Menu

Kleiner Gruss aus der Küche

Small greeting from the kitchen – Amuse-bouche

–

Geröstete Marroncrèmesuppe mit Pinienkernen ^{A EGL}

Roast chestnut cream soup with pine nuts

–

Tintenfisch-Ravioli mit Garnelenfüllung an Champagnerschaum ^{ABC GLO}

Octopus ravioli filled with shrimps on champagne foam

–

Gurkensorbet mit Dill

Cucumber sorbet with dill

–

Rinds- und Schweinsfilet-Médallions auf pikantem Gemüse serviert

dazu Marsalajus und feine Griess-Gnocchi ^{ACGLM}

Beef and pork fillet médallions served on spicy vegetables
with Marsala gravy and delicious semolina gnocchi

–

Lava-Cake auf Ananassalat mit Orangenglace ^{ACG}

Lava cake on pineapple salad with orange 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

Small greeting from the kitchen – Amuse-bouche

–

Geröstete Marroncrèmesuppe mit Pinienkernen ^{A EGL}

Roast chestnut cream soup with pine nuts

–

Caramelle Tricolore (Pasta) gefüllt mit Spinat und Ricotta an Champagnerschaum ^{ACGLO}

Caramelle Tricolore (pasta) filled with spinach and ricotta on champagne foam

–

Gurkensorbet mit Dill

Cucumber sorbet with dill

–

Kürbis-Timbale mit Crème fraîche serviert mit pikantem Gemüse

dazu feine Griess-Gnocchi ^{ACGL}

Pumpkin timbale with crème fraîche served with spicy vegetables
and delicious semolina gnocchi

–

Lava-Cake auf Ananassalat mit Orangenglace ^{ACG}

Lava cake on pineapple salad with orange ice cream

–

Kaffee mit Friandises ^{ACEGHO}

Coffee and friandises (sweets)

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.

Allergenic information – see separate sheet.