

# Silvester-Schiff New Year's Eve Cruise

MS Pfannenstiel

## Menü Menu

Kleiner Gruss aus der Küche

Small greeting from the kitchen – Amuse-bouche

–

Klare Ochsenschwanzsuppe <sup>L</sup>

Oxtail soup

–

Ingwer-Limettensorbet

Ginger-lime sorbet

–

Kalbssteak am Stück gebraten auf Pilzragout

serviert mit Whiskeysauce

Butter Linguine

Wintergemüse <sup>ACGLM</sup>

Whole roast veal steak on mushroom ragout

served with Whiskey sauce

Pasta

Winter vegetables

–

Hagebuttenbirne mit Vermicelles und Bourbon-Vanille-Eis <sup>CGO</sup>

Rosehip pear with Vermicelles (sweet chestnut puree)

and Bourbon vanilla ice cream

–

Kaffee mit Friandises <sup>ACEGHO</sup>

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 <sup>A EGL</sup>

Roast chestnut cream soup with pine nuts

–

Ingwer-Limettensorbet

Ginger-lime sorbet

–

Kürbis-Timbale mit Crème fraîche

serviert mit pikantem Gemüse

dazu feine Griess-Gnocchi <sup>ACGL</sup>

Pumpkin timbale with crème fraîche

served with spicy vegetables

and delicious semolina gnocchi

–

Hagebuttenbirne mit Vermicelles und Bourbon-Vanille-Eis <sup>CGO</sup>

Rosehip pear with Vermicelles (sweet chestnut puree)

and Bourbon vanilla ice cream

–

Kaffee mit Friandises <sup>ACEGHO</sup>

Coffee and friandises (sweets)

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.

Allergenic information – see separate sheet.