



# DINNER-KREUZFAHRT 18:15 UHR

---

## VORSPEISEN

- ✿ Enten-Foie-gras aus Südwestfrankreich, Aprikosen-Chutney, Brioche nach Pariser Art
- ✿ Taschenkrebsfleisch, Zitrusfrüchte-Gel, Avocado und Granny Smith-Apfel, Meeresfrüchte-Creme

## HAUPTSPEISEN

- ✿ Gebackener Barsch, zart schmelzendes Gemüse, Rouille, Bouillabaisse-Jus
- ✿ Kalbskeule, grüner Spargel, Kartoffelpüree, Sauce mit Morcheln

## NACHSPEISEN

***Die Desserts sind Kreationen aus dem Hause Lenôte , und werden zu Beginn der Mahlzeit ausgewählt.***

- ✿ Popcorn-Sauerkirsch-Riegel
- ✿ Verrine mit Maniokgrieß und Erdbeeren, Rhabarber 



# DINNER-KREUZFAHRT 18:15 UHR

---

## GETRÄNKE

### ✦ **Service Etoile**

Kir mit Blanc de blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* **ODER** AOP Corbières\*

Mineralwasser und Kaffee

### ✦ **Service Privilège**

French Cancan Brut Nature Orange – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* **ODER** AOP Corbières\*

Mineralwasser und Kaffee

### ✦ **Service Premier**

Glas Champagner und Häppchen – AOP Mâcon Villages\* **UND** AOP Pessac-Léognan\*

Mineralwasser und Kaffee

### ✦ **Service Premier Baie Vitrée**

Glas Champagner und Häppchen – AOP Mâcon Villages\* **UND** AOP Pessac-Léognan\*

Mineralwasser und Kaffee

**Unser Chef Cédrik Navarette und seine Teams**

\* Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen

In Maßen konsumieren, übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsgefährdend. Rauchfreie Boote.