





# MITTAGSKREUZFAHRT

---

## VORSPEISEN

- ✿ Geflügel-Pastete mit Kirschen und Mandeln im knusprigen Teigmantel, Schattenmorellen-Chutney
- ✿ Salat mit marinierten alten Tomatensorten, Burrata, Romesco-Sauce, Focaccia und Tapenade aus Kalamata-Oliven
- ✿ Marinierte Garnelen, Frühgemüse, Vinaigrette mit Hummerrogen
- ✿ Spargelcremesuppe von grünem Spargel, Kichererbsen-Hummus, würzige Karottensauce 

## HAUPTSPEISEN


- ✿ Oberschenkel vom Maishähnchen, Frühkartoffeln, Erbsen, Maiscreme und reduzierter Jus
- ✿ Kurz gebratener Lachs, Artischockenherz nach provenzalischer Art, Sauce Vierge mit Zitrusfrüchten
- ✿ Rinderfondant, Kräuter-Coulis, Kartoffelpüree, Jus mit Taggiasca-Oliven
- ✿ Knusprige Polenta mit Basilikum, confiertes Gemüse, Ratatouille-Jus 

## KÄSE

- ✿ Von unserem Maître Fromager veredelter Käse
- ✿ *Etoile- und Découverte-Service: anstelle des Desserts oder als Extra (8 €)*

## NACHSPEISEN

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

- ✿ Baba-Napfkuchen Virgin Mojito
- ✿ Vacherin-Torte mit Aprikose und Passionsfrucht, Dacquoise-Biskuit mit Haselnuss
- ✿ Schokoladen-Haselnuss-Praliné-Carré
- ✿ Kirschen in Sirup, Schattenmorellen-Sorbet, Schlagsahne und karamellisierte Mandeln 



# MITTAGSKREUZFAHRT

---

## GETRÄNKE

### ✿ **Service Etoile**

Kir mit Weißwein – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* **ODER** AOP Minervois\* **ODER**  
IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc\*  
Mineralwasser und Kaffee

### ✿ **Service Découverte**

Kir mit Blanc de Blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* **UND** AOP Minervois\*  
**ODER** IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc\*  
Mineralwasser und Kaffee

### ✿ **Service Privilège**

Kir mit Blanc de Blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* **UND** AOP Médoc\*  
**ODER** IGP Pays d'OC Domaine de Coussergues Rosé Cabernet Franc\*\*  
Mineralwasser und Kaffee

### ✿ **Service Premier**

Glas Champagner – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* **UND** AOP Médoc\* **ODER**  
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand\*\*  
Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

### ✿ **Service Premier Baie Vitrée**

Glas Champagner – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier\* **UND** AOP Médoc\* **ODER**  
AOP Languedoc Source of Joy Bio Domaine Gérard Bertrand\*\*  
Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

## Unser Küchenchef Cédrick Navarette und seine Teams

\* Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen

\*\* Roséwein anstelle des Weiß- und Rotweins – Eine Flasche (75 cl) für 2 Personen

In Maßen konsumieren, Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich. Nichtraucherboote.