

TITANIC — DINNER — MENÜ

Titanic Menü im Schloss Saarbrücken am 14.04.2012

Es kocht für Sie: Sternekoch Alexander Kunz.

Canapés 'l Amiral

(Gratinierte Auster mit Cognac Sahne / Kleiner Krabbencocktail auf Butter Toast)

.-*.-

Consommé „Olga“

(Rinderkraftbrühe mit Gurkenstreifen, gebratenen Kammuscheln und Miesmuschelfleisch)

.-*.-

Tranche von porchiertem Wildlachs mit Rieslingschaumsauce

.-*.-

Hühnchen Lyonnaise

(Poeliertes la belle rouge Maispouarden Brüstchen mit sautierten Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern in tomatisiertem Bratenfond)

.-*.-

Gebratenes Lendensteak mit Sauce Forestière

(Gebratenes Filet vom Charolaisrind mit Waldpilzsauce und gebratenen Pommes Anna)

.-*.-

Punch „Romaine“

(Gewürztes Zitronensorbet mit Champagner aufgefüllt)

.-*.-

Gebratenes Täubchen auf Brunnenkresse

(Crepinette von der Etouffétaube an der Mousseline von Kartoffeln und Brunnenkresse an leichter Portweinjus)

.-*.-

Spargelsalat mit Champagner – Safran Vinaigrette

.-*.-

Parfait von der Geflügelleber mit Waldorfsalat

.-*.-

Dessertvariationen

Eclaires mit Englischer Vanillecrème und Schokoladenhaube
Hausgemachtes weißes Schokoladen Vanilleeis
Kleiner Kabinett pudding mit glacierten Sauerkirschen
Sülze von Champagnergelee mit pochieren Weinberg Pfirsichen

.-*.-

Kleiner Käseteller mit Weintrauben und Feigensenf

Dazu korrespondierende Weine, unter anderem vom Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm.

Änderungen vorbehalten

