

# Angebot für die Gourmetwoche auf der Sir Robert B.P.

03. – 09. August 2007 Sardinien/Korsika

## Lunch

### Vorspeisen

Salatvariationen

Gazpacho

Ajo Blanco

### Hauptspeisen

Spaghetti Vongole

Korsische Fischsuppe

Schwarzes Risotto mit Meeresfrüchten

Frische Pizza

### Dessert

Obst und Gebäck

# Dinner

## Vorspeisen

Steinpilzravioli auf Blattspinat mit Sesam

Avocadosüppchen mit Kaviar

Artischockencrepe mit Langustinos

Gebeizter Thunfisch mit Ananasmarinade

Radicchiosalat mit gebratener Wachtelbrust

Gegrillte Feigen mit Geflügelleber

Bulgur mit Monzette (sardische Schnecken)

Kalbskopf mit Möhrevinaigrette und Austern

Jakobsmuschel-Nüßchen auf Chicorée & Apfel-Bett

Seeigel mit Gemüsesahne

Frikassee von Schnecken und Kalbskopf im Banyuls

Knurrhahn mit Fenchelsalat

## Hauptspeisen

Mit San Daniele gebratene Seebarben und sautiertes Gemüse

Heiß mariniertes Bachsaibling auf grünen Nudeln mit Meerrettich-Karotten

Kalbsfiletmedallion mit Barolojus auf Papadelle mit Trüffel-Kräuter-Essenz

Confit de canard mit feinem Gemüse und Sellerie-Kartoffel-Püree

Wildente mit Orange, Thymian und Steinpilzen  
dazu Kerbsfleisch-Polenta-Taler

Lamm in Salzkruste mit frischen Erbsen

Spanferkel im Honigmantel mit Gewürzsauce

Kalbsschwanz „alla Vaccinara“ mit Risotto Milanese

Kabeljau & Schweinefuß in Cidre-Essig

Variation von Wildschein mit Polenta

Spanferkel-Kräuter-Roulade mit Ratatouille

Gegrillter Wolfsbarschrücken mit Portwein-Essig-Sauce

Gebratener Seeteufel im Speckmantel mit geröstetem Knoblauch

Langustenmedallions mit Orangen-Möhrensalat und Granatapfel

## Dessert

Ziegenfrischkäse mit Apfelkompott und Honigkruste

Clementinensalat mit Mandeln und Schokospänen

Gebackene Feigen mit Orangen-Pistazien-Mascarpone

Birnentarte-Brulée mit in Honig karamellisierten Walnüssen und Feigenspalten

Früchte in Holundersud mit Mascarponecreme

Cappucino-Flameri in der Tasse serviert mit Amaretto-Früchten

Schokotarte mit Orangenconfit

Heidelbeer- Passionsfrucht- Muffins in Papierförmchen

Pfirsich Panforte mit Joghurt-Limettencreme

Sardische und Korsische Käsespezialitäten

*Dies ist eine mögliche Auswahl, der Koch entscheidet vor Ort an Bord.  
- Änderungen und Irrtümer vorbehalten -*