

CAPTAIN'S DINNER

Französisches 6-Gänge-Menü

Captain's Dinner am 26.09.2026 | Regensburger Personenschiffahrt Klinger

Kulinarischer Gastgeber des Abends:

Le Marmiton

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Abend an Bord von Schiffahrt Klinger

1. GANG

Gebratene Kräutersaitlinge auf jungem Spinat und Radicchio mit Kartoffelstroh

2. GANG

Rote-Bete-Salat mit Roquefort und gerösteten Walnüssen

3. GANG

Geflügellebermousse an Portweingelee mit gerösteten Pistazien

ODER

Artischockenmousse an Portweingelee mit gerösteten Pistazien

4. GANG

Gratiniertes bretonisches Fischfrikassee mit Safran

ODER

Gratinierter Chicorée mit korsischem Schafskäse und Kirschtomaten

5. GANG

Gefüllte Auberginenröllchen mit Gemüserisotto und Granatapfelkernen auf Mangold

ODER

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Calvados und karamellisierten Äpfeln

6. GANG

Dessertvariation mit Mousse au Chocolat und Crème brûlée

ODER

Käsevariation

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide · 2 Krebstiere · 3 Eier · 4 Fische · 5 Erdnüsse · 6 Sojabohnen · 7 Milch
8 Schalenfrüchte (Nüsse) · 9 Sellerie · 10 Senf · 11 Sesamsamen
12 Schwefeldioxid und Sulphite · 13 Lupinen · 14 Weichtiere