

**Restaurant**  
**„Rodenberg 1770“**  
&

*Klaus Kremer, Küchendirektor des legendären Ozeanliner*



*„Weltreise der Genüsse“*

*hors d'oeuvre*

*„Asien“*

*kokosnuss garnelen, sweet chili sauce*

*Vorspeise*

*„Afrika“*

*Hickory-geräuchertes carpaccio vom antilopen-sattel  
ragu von kräuterseitlingen, cheddar-spalten*

*Suppe*

*„Südamerika“*

*fuego nero' schwarze bohnsuppe  
sauerrahm, frischer koriander*

*Zwischengang*

*„Australien“*

*lammfilet in kräuterkruste  
junger blattspinat, bäckerin-kartoffeln, rosmarin-jus*

*Hauptgang*

*„Europa“*

*Sous-vide gegartes kalbsfilet  
kartoffelstampf, braisiertem lauch-gemüse, pommery-senf-sauce*

*Nachspeise*

*„Nordamerika“*

*baked alaska  
flammierte schattenmorellen*