



MS DEUTSCHLAND / ABENDESSEN

Honnigsvag/ Norwegen

Mittwoch den 24. Mai 2017

Vorspeisen

Frische Avocado & Bonito Ceviche

Knusperrolle „Singapore“ mit Hoisin Glasnudeln

Salat „Alles Grün“ mit Tomaten-Gin Dressing

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kaiserschöberl

Kerbelschaumsuppe mit Zitronenaroma

Hauptgerichte

Gebratener Nord Atlantik Steinbeißer

Flusskrebssauce, glasierter Staudensellerie, Zuckermais Reis

Rosmarin-Kalbsrollbraten

Sauerrahmsoße, Pilze, Romanesco, Bandnudeln

„Papardelle Giardino“

Breite Bandnudeln mit feinem Rindsblankett und Gartengemüse

Desserts

Rhabarber-Biskuittörtchen mit Wodkasauce

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Himbeersauce

Grana Padano, Gorgonzola, Chaumes, Saint Maure, Grissini



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Knusperrolle „Singapore“ mit Hoisin Glasnudeln

Rinderkraftbrühe mit Kaiserschöberl

Gebratener Nord Atlantik Steinbeißer
Flusskrebssauce, glasierter Staudensellerie, Zuckermais Reis

Rhabarber-Biskuittörtchen mit Wodkasauce

VEGETARISCHES MENÜ

Salat „Alles Grün“ mit Tomaten-Gin Dressing

Kerbelschaumsuppe mit Zitronenaroma

Kartoffelwaffel mit Kräuterquark und Möhrchen-Zwiebelgemüse

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Weinempfehlung

Weißwein

2015 Centgrafenberg Fürst
Riesling, trocken
Weingut Fürst, Vol.: 12,5%
Franken / Deutschland
Flasche 0,75l € 28,00

Rotwein

2011 Amarone Della Valpolicella
Weingut Masi, Costasera Classico, Vol.: 15,0%
Venetien/ Italien
Flasche 0,75l € 48,00