



## **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 Erdbeermanz

## 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