



MS DEUTSCHLAND / ABENDESSEN

Auf See

Samstag den 27. Mai 2017

Vorspeisen

Shrimps-Surimi Törtchen

Fenchel-Orangensalat, grüne Spargel Vinaigrette

Rindertatar mit Kräuter-Trüffelcreme und Knusperbrot

Blattsalate mit Serranoknusper und Pesto Rosso Dressing

Suppe

Doppelt geklärte Kraftbrühe mit Remy Martin

Weißer Spargelcremesuppe mit Safranbrioche

Hauptgerichte

Frischer Lüneburger Spargel

mit Sauce Hollandaise und Heide Kartoffeln

... Wählen Sie dazu ...

Auf der Haut gebratene Lachsschnitte

Kleines Wiener Schnitzel vom Schweinefilet

Aufgeschnittener Schwarzwälder Schinkenspeck

Desserts

Whisky-Karamel-Parfait mit Pflaumenragout und Sahne

Schokoladeneisbecher mit Sauerkirschen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Preiselbeersauce

Grana Padano, Gorgonzola, Pont Eveque, Chaource, Foccachia



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps-Surimi Törtchen
Fenchel-Orangensalat, grüne Spargel Vinaigrette

Doppelt geklärte Kraftbrühe mit Remy Martin

Kleines Schnitzel vom Schweinefilet
Sauce Hollandaise, Lüneburger Spargel, Heide Kartoffeln

Whisky-Karamel-Parfait mit Pflaumenragout und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Pesto Rosso Dressing

Weißer Spargelcremesuppe mit Safranbrioche

Frischer Lüneburger Spargel
mit Sauce Hollandaise und Heide Kartoffeln

Schokoladeneisbecher mit Sauerkirschen

Weinempfehlung

Weißwein

2015 Riesling Q.b.A.
Weingut Robert Weil, trocken, Vol.: 12,0%
Rheingau/ Deutschland
Flasche 0,75l € 23,00

Rotwein

2015 An/2
65% Callet, 20% Monte Negro, 15% Shiraz, trocken
Weingut Anima Negra, Felanitx, Vol.: 13,5%
Mallorca/ Spanien
Flasche 0,75l € 26,50