



## 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

Weiße 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

Weiße 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