



MS AMERA / HANSEATISCHEN ABENDESSEN

Samstag, 17. August 2019
Auf See

VORSPEISEN

„Hanseatenteller“

Cocktailgarnele, Lachs, Matjes, Räuchermakrele
gefülltes Kaviar Ei, Meerrettich

Spanferkel Sülze mit Remoulade und Schwarzbrot

Gurkensalat mit Saurer Sahne

SUPPEN

„Matrosentopf“ mit Pökelfleisch, Gemüse und Graupen

Altonaer Hummersuppe mit Safran und Croutons

HAUPTGERICHTE

Kabeljau aus der Nordsee

Speckstippe, gestovte Schnippelbohnen, Dillkartoffeln

Salzwiesen Lammkeule

Senfsauce, Rosmarin-Gemüsekompott, Kartoffelgratin

Perlhuhnbrüstchen

Aquavitsauce, Wirsing, Mandelbällchen

DESSERTS

Hamburger „Rote Grütze“ mit Vanilleeis und Sahne

Eisbecher „Rosenrot & Zuckersüß“

Frisch geschnittenes Obst

„Vom Käsemacher“

Bergkäse, Roquefort, Taleggio, Brie de Normandie

GEDECK

Schaumige Butter, Sardellenschmand, Mettaufstrich, Bäcker Konfekt

VEGETARISCHES MENÜ

Gurkensalat mit Saurer Sahne

Lübecker Kohlsuppe mit Graupen

Altes Land Gemüsestrudel mit Gartengrün

Eisbecher „Rosenrot & Zuckersüß“

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Hanseatenteller“

Cocktailgarnele, Lachs, Matjes, Räuchermakrele
gefülltes Kaviar Ei, Meerrettich

Altonaer Hummersuppe mit Safran und Croutons

Salzwiesen Lammkeule

Senfsauce, Rosmarin-Gemüsekompott, Kartoffelgratin

Hamburger „Rote Grütze“ mit Vanilleeis und Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2017 Chardonnay “Gran Vina Sol”

Miguel Torres Penedes,

Catalonia / Spanien

0,75/ € 18,00

2016 Vet Rooi Olifant

Cabernet , Merlot, Pinotage, Syrah

Weingut Schneider/Steytler

Stellenbosch / Südafrika,

0,75l € 31,00