



MS AMERA / MITTAGESSEN

Samstag, 17. August 2019
Auf See

VORSPEISEN

Muschel-Ceviche mit kreolischer Sauce

Anti Pasti-Törtchen mit spanischem Rohschinken

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kerbelpfannkuchen

Blumenkohlcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratener Langschwanzhecht

Weinschaumsauce, Rote Bete Lack, Broccoli, Mandelreis

Rinderschmorbraten

Burgundersauce, Rotkohl, Kartoffelkloß

Hähnchenbrust „Florentina“

Gorgonzolasauce, Balsamico-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Mohnstreusel mit Stracciatellaeis

Roberta´s Schokoladenpudding

Eisbecher „Banana Dream“

Bananeneis, Bananenlikör, Nougatsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet



VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit braunem Zucker

Blumenkohlcremesuppe mit Croutons

Spargelpfannkuchen mit Buttersauce und Kartoffeln

Eisbecher „Banana Dream“

Bananeneis, Bananenlikör, Nougatsauce, Schlagsahne

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Muschel-Ceviche mit kreolischer Sauce

Kraftbrühe mit Kerbelpfannkuchen

Geschmorte Rinderroulade

Burgundersauce, Rotkohl, Kartoffelkloß

Roberta´s Schokoladenpudding

WEINEMPFEHLUNG

2016 Grüner Veltliner
Weingut Willy Bründlmayer
Kamptal / Österreich
0,25l € 5,10

2015 Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25l € 5,10