



## 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 Kerbelbiskuit

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 Kerbelbiskuit

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