



MS AMERA / ENGLISCHES ABENDESSEN

Sonntag, 18. August 2019
Dover / Großbritannien

Vorspeisen

Gebeizter Wildlachs
Kaviar-Creme Fraiche, Erbsenmus, Kartoffelschnee

Entenbrust "Cumberland"
Selleriesalat, Preiselbeersauce, Safranbrioche

Salat

Eisbergsalat, gehacktes Ei, Yorkshire Schinken, Senfdressing

Suppen

Kraftbrühe „Windsor´s Butler“

Schottische Lauchsuppe mit Trockenpflaumen

Hauptgerichte

„Fish & Chips“ vom Haddock
Malzessig-Mayo, Krautsalat, Pommes Frites

„Highland Park“ Rinderhuft
Single Malt Whisky-Pfefferkornsauce, Buttergemüse, Muffin

„Sheppard´s Pie“
Hackfleisch-Kartoffelauflauf mit Mixed Pickles

Desserts

Bailey´s Trifle mit Sauerkirschen

Bread & Butter Pudding
Haselnusseiscreme, Schokoladen-Minzsauce

Frisch geschnittenes Obst

Blue Stilton mit Portweingelee und Fruchtebrot



GEDECK

Schaumige Butter, Worchester Dip
Kichererbsen-Auberginen Creme, Bäcker Konfekt

VEGETARISCHES MENÜ

Melone mit Pimm´s Cocktail

Schottische Lauchsuppe mit Trockenpflaumen

Mulligatawny Gemüsecurry aus der Kolonialzeit

Bread & Butter Pudding
Haselnusseiscreme, Schokoladen-Minzsauce

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebeizter Wildlachs
Kaviar-Creme Fraiche, Erbsenmus, Kartoffelschnee

Kraftbrühe „Windsor´s Butler“

Highland Park“ Rinderhuft
Single Malt Whisky-Pfefferkornsauce, Buttergemüse, Muffin

Bailey´s Trifle mit Sauerkirschen

WEINEMPFEHLUNG

2017 Riesling QbA
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l € 24,00

2017 Ochagavia Merlot
Weingut Ochagavia
Central Valley / Chile
0,75l € 21,00