



## 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“ Rinderhuf

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 Früchtebrot



## GEDECK

Schaumige Butter, Worcester 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“ Rinderhuf

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