



MS AMERA / MITTAGESSEN

Sonntag, 18. August 2019
Dover / Großbritannien

Vorspeisen

Mediterraner Oktopus-Calamari Salat

Hackepeter-Schwarzbrot Sandwich

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenschnitten

Linsensuppe mit Trüffelaroma

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Krustentiersauce, junger Blattspinat, Kartoffelkugeln

„English Sunday Roast“

Colemans Schweinenackenbraten
Guinness Biersauce, Kohlrabi-Erbsengemüse, Brotpudding

Hühnerfrikassee aus der Mannschaftsküche
mit Champignons, Röstbrot und buntem Gemüseis

Desserts

Englische Scones mit Rum-Rosineneis

Aprikosen-Ricotta Mousse

Eisbecher „Irish Coffee“
Vanilleeis, Irish Coffee, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet



VEGETARISCHES MENÜ

Mango mit Joghurt

Linsensuppe mit Trüffelaroma

Penne mit Kürbis-Tomatenkompott und Walnusspesto

Englische Scones mit Rum-Rosineneis

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Hackepeter-Schwarzbrot Sandwich

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenschnitten

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Krustentiersauce, junger Blattspinat, Kartoffelkugeln

Eisbecher „Irish Coffee“

Vanilleeis, Irish Coffee, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2017 Castell Fuerte
Viura Blanco,
Navarra / Spanien
0,25l € 5,50

2015 Covila Crianza
Tempranillo,
Rioja / Spanien
0,25l € 5,70