



## MS AMERA / ABENDESSEN

**Montag, 19. August 2019**  
**Antwerpen / Belgien**

### Vorspeisen

Gebackener Matjes auf Rotkohl-Schmandsalat

Rindercarpaccio „Cipriani“

### Salat

Caesar´s Palace Salad

### Suppen

Asiatische Hühnersuppe mit Shitake Pilzen

Kürbiscremesuppe

### Hauptgerichte

Gegrillter Fischspieß

Tikka Gewürzsauce, Sesambroccoli, Filipino Klebreis

... Das Beste vom Schwein ...

Spanischer Iberico Schweinerücken

Arachon Rotweinsauce, Schmorgemüse, La Ratte Kartoffeln

„Pasta Frutti di Mare“

Linguini, Meeresfrüchte in Tomate, Artischocken

### Desserts

Schokoladen Vulkan mit Vanilleeis und Himbeeren

Malakoff im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Vom Käsemacher“

Appenzeller, Gorgonzola, Munster, Camembert



## GEDECK

Schaumige Butter, Basilikum-Zitronencreme,  
Griebenschmalz, Bäcker Konfekt

## VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Paprikasalat

Kürbiscremesuppe

Wirsing Riccota Ravioli mit Pomodoro Sauce

Malakoff im Glas

## AUS DER KALTEN KÜCHE

Schinkenbrot mit Ei, Tomaten, Radieschen und Gewürzgurke

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Matjes auf Rotkohl-Schmandsalat

Asiatische Hühnersuppe mit Shitake Pilzen

... Das Beste vom Schwein ...

Spanischer Iberico Schweinerücken

Arachon Rotweinsauce, Schmorgemüse, La Ratte Kartoffeln

Schokoladen Vulkan mit Vanilleeis und Himbeeren

## WEINEMPFEHLUNG

2018 Hole in the Water  
Sauvignon Blanc Konrad Winery  
Marborough / Neuseeland  
0,75l € 22,00

2016 Shiraz & Cabernet Sauvignon  
Kaaipzicht Estate 48,5% Shiraz, 38,5%  
Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot  
Stellenbosch / Südafrika  
0,75l € 19,50