



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