



MS AMERA / ABENDESSEN

Mittwoch, 03. September 2019

Stockholm / Schweden

VORSPEISEN

Fischterrinen mit Spargelsalat, Cocktail-Pfeffersauce

Italienischer Vorspeisenteller

Zwergtomatensalat mit Schafskäsecreme und Pinienkernen

SUPPEN

Kräuteressenz mit Kaiserschöberl

Schwedische Kohlsuppe mit Wasa Brot

HAUPTGERICHTE

Gebatener Zackenbarsch

Panchetta-Beurre Blanc, Zucchini, Kartoffelgratin

Wiener Schnitzel ... DAS ORIGINAL !!!
vom Kalbs-Kaiserteil mit Preiselbeeren, Gurkensalat
und Petersilienkartoffeln

Hähnchenbrust „Empire“
fruchtige Currysauce, Wassermelone, Papadums, Klebreis

DESSERTS

Zitrusfrüchte-Bisquittörtchen mit Vodkasauce

Bayrisch Creme mit Marillenröster

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Roquefort, Alter Gouda, Pont Eveque, Chaource, Preiselbeersauce



GEDECK

Schaumige Butter, Getrocknete Tomatenpesto, Basilikum-Frischkäse
Ofenfrisches Bäcker Konfekt

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fischterrinen mit Spargelsalat, Cocktail-Pfeffersauce

Schwedische Kohlsuppe mit Wasa Brot

Wiener Schnitzel ... DAS ORIGINAL !!!
vom Kalbs-Kaiserteil mit Preiselbeeren, Gurkensalat
und Petersilienkartoffeln

Zitrusfrüchte-Bisquittörtchen mit Vodkasauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zwergtomatensalat mit Schafskäsecreme und Pinienkernen

Kräuteressenz mit Kaiserschöberl

Filipino Auberginen Omelett mit Salsa Manila und Klebreis

Bayrisch Creme mit Marillenröster

WEINEMPFEHLUNG

2018 Oliver Zeter Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland
0,75l € 22,00

2017 An/2
65% Callet, 20% Monte Negro,
15% Shiraz, Weingut Anima Negra
Mallorca / Spanien
0,75l € 26,50