



MS AMERA / MITTAGESSEN

Mittwoch, 04. September 2019
Stockholm / Schweden

VORSPEISEN

Kiwi und Honigmelone mit Galliano

Rollmops mit Lauchsalat und Pumpernickel

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierflocken

Karottensuppe mit Orangensahne

HAUPTGERICHTE

Steak von der Königsmakrele

Chablisaucе, Grünes Erbsenpüree, Tomatenreis

Salzwiesen Lambraten

Apfel-Balsamicojus, glasierter Kürbis, Rosmarinkartoffeln

DEFTIG & LECKER

Bratwurstschnecke mit Sauerkraut, Kartoffelpüree
und Valenbrooker Bratwurstsenf

DESSERTS

Brombeermousse im Bacardi-Vanillesüppchen

Beschwipster Guglhupf mit Sangriasauce und Sahne

Eisbecher „Nussknacker“

Vanilleeis, geröstete Nüsse, Baileys-Nusssauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops mit Lauchsalat und Pumpernickel

Kraftbrühe mit Eierflocken

Salzwiesen Lambraten

Apfel-Balsamicojus, glasierter Kürbis, Rosmarinkartoffeln

Beschwipster Guglhupf mit Sangriasauce und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi und Honigmelone mit Galliano

Karottensuppe mit Orangensahne

Überbackener Ziegenkäse
mit Kartoffelpuffer und geschmolzenen Tomaten

Brombeermousse im Bacardi-Vanillesüppchen

WEINEMPFEHLUNG

2016 Grüner Veltliner
Weingut Willy Bründlmayer
Kamptal / Österreich
0,25l € 5,10

2015 Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25l € 5,10