



MS AMERA / ABENDESSEN

Samstag, 14. Dezember 2019

Haifa / Israel

VORSPEISEN

„Baked Shrimps Toastie“

Garnelentoast mit Cole Slaw Salat und Marie-Rose-Sauce

Blutwurst-Knusperrolle

Champagner-Sauerkraut und Rosmarinsauce

Blattsalate mit Grapefruit und Kefir-Ahornsirup Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Roulade

Gemüsecremesuppe mit Knoblauch Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Doradenfilet

Milde Sardellen-Zitronensauce, Brokkoli, Safranreis

Spanferkelkeule „Sweet Bavarian“

Honig-Weißbier BBQ Glasur, Kohlrabi, Schupfnudeln

Gebratene Perlhuhnbrust

Bohnenkrautjus, Schwarzwurzeln mit Sauerkirschen, Walnussreis

DESSERTS

Tarte Tatin mit Stracciatellaeis und Calvadossauce

Kaffee-Rum Mousse im Biskuitmantel mit Ananasgrütze

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Asiago, Roquefort, Brie de Normandie, Munster, Erdbeersauce



GEDECK

Schaumige Butter, Knoblauch Mayonnaise, Asia Frischkäse

Ofenfrisches Bäcker Konfekt

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Baked Shrimps Toastie“

Garnelentoast mit Cole Slaw Salat und Marie-Rose-Sauce

Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Roulade

Spanferkelkeule „Sweet Bavarian“

Honig-Weißbier BBQ Glasur, Kohlrabi, Schupfnudeln

Tarte Tartin mit Stracciatellaeis und Calvadossauce

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Grapefruit und Kefir-Ahornsirup Dressing

Gemüsecremesuppe mit Knoblauch Croutons

Gratinierter Blumenkohl mit Couscous und Sternanissauce

Kaffee-Rum Mousse im Biskuitmantel mit Ananasgrütze

AUS DER NORDDEUTSCHEN KÜCHE

„Hamburger Hanseatenteller“

Serviert mit Rührei, Kaviar und Schwarzbrot

WEINEMPFEHLUNG

2018 Buiten Blanc
Weingut Buitenverwachting
Constantia / Südafrika
0,75 l € 18,00

2017 Ochagavia Merlot
Weingut Ochagavia
Central Valley / Chile
0,75 l € 21,00