



**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 Tatin 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