



MS AMERA / MITTAGESSEN

Samstag, 14. Dezember 2019

Haifa / Israel



GEDECK

Schaumige Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme
Ofenfrisches Bäcker Konfekt

VORSPEISEN

Indischer Muschel-Biryani mit Ananas

Glasnudelsalat „Singapore“ mit Mini Frühlingsrollen

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farcenocken

Käsecremesuppe „Quattro Formaggio“

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratenes Thunfischsteak

Asia Sauce, pikante Salsa Tropicana, kreolischer Reis

„Poulet au Vin Rouge“

Hähnchen in Rotwein mit Silberzwiebeln

Speck, Croutons und Gemüse-Polenta

Geschmorte Kohlroulade

Krosser Bauernspeck, Kämmelsauce und Kartoffelpüree

DESSERTS

Mandelkuchen mit Eiscreme

Waldbeeren Mousse mit Zimtsauce

Eisbecher „Birne Helene“

Vanilleeis, Birnenkompott, Schokoladensauce, Mandeln und Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Indischer Muschel-Biryani mit Ananas

Kraftbrühe mit Farcenocken

„Poulet au Vin Rouge“

Hähnchen in Rotwein mit Silberzwiebeln
Speck, Croutons und Gemüse-Polenta

Waldbeeren Mousse mit Zimtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Glasnudelsalat „Singapore“ mit Mini Frühlingsrollen

Käsecremesuppe „Quattro Formaggio“

Spaghetti mit Artischocken-Zwergtomatenkompott

Mandelkuchen mit Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2016 Riesling Q.b.A.

Schloss Vollrads

Rheingau / Deutschland

0,25 l € 5,70

2015 Chianti Colli Sinesi

Sangiovese

Toskana / Italien

0,25 l € 5,70