



MS AMERA / MITTAGESSEN

Donnerstag, 23. Januar 2020
Santa Marta / Kolombia



GEDECK

Schaumige Butter, Curry Butter, Knoblauch Mayonnaise
Ofenfrisches Bäcker Konfekt

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pikanter Putenbrust-Palmenherzen-Papaya Salat

Kraftbrühe mit Linsen und Lauch

Gebratenes Goldbrassenfilet

Auberginen-Tomatenkompott, Sauce Rouille, Kräuter Baguette

Rhabarber Streusel mit Walnusseis und Sahne

VORSPEISEN

Pfirsich Cocktail

Pikanter Putenbrust-Palmenherzen-Papaya Salat

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

SUPPEN

Kartoffel-Sauerrahm Kaltschale

Kraftbrühe mit Linsen und Lauch

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Goldbrassenfilet

Auberginen-Tomatenkompott, Sauce Rouille, Kräuter Baguette

„Aus der Mannschaftsküche“

Rinder Saftgulasch mit Würstchen, Gewürzgurke, Spiegelei
und Serviettenknödel

Hähnchenbrust Picatta Milanese

getrocknete Tomatensauce, Blumenkohl, Pinienkern-Safranreis

VEGETARISCHES MENÜ

Pfirsich Cocktail

Kartoffel-Sauerrahm Kaltschale

Tofu-Bambus Samosas

fruchtige Currysauce, Wassermelone, Papadums

Butter Scotch Creme mit Whisky

DESSERTS

Rhabarber Streusel mit Walnusseis und Sahne

Butter Scotch Creme mit Whisky

Rote Grütze mit Stracciatella Eis und Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet

WEINEMPFEHLUNG

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

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