



MS AMERA / ABENDESSEN

**Sonntag, 14. August 2022
Helsinki / Finnland**

VORSPEISEN

Gorgonzola Mousse mit Tomaten-Pfeffer Gelee

„Sushi Variation“
Lachs – Surimi – Ente – Gemüse

SALAT

Caesar´s Palace Salat

SUPPEN

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Rote Rüben Suppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Hechtfilet
Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kleine Kartoffeln

Wildschweinkeule
Wacholdersauce, Schmorkürbis, Grießplätzchen

„Hähnchen Paprikasch“
Rigatoni, Hähnchen in edelsüßer Paprika-Gemüsesauce,
Rosmarin-Frischkäse

DESSERTS

Warme Apfeltarte mit Stracciatella Eis und gesalzenem Karamell

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Pinien-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Sushi Variation“
Lachs – Surimi – Ente – Gemüse

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Wildschweinkeule
Wacholdersauce, Schmorkürbis, Grießplätzchen

Warme Apfeltarte mit Stracciatella Eis und gesalzenem Karamell

VEGETARISCHES MENÜ

Gorgonzola Mousse mit Tomaten-Pfeffer Gelee

Rote Rüben Suppe mit Croutons

Zucchini „süß-Sauer“ mit Sesamreis

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2020 Chablis, AC Bocard
Weingut Jean-Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75l € 32,00

2020 Fernweh Pinot Noir Q. b. A.
Weingut Winzergen, Herxheim
Baden / Deutschland
0,75l € 24,00