



MS AMERA / MITTAGESSEN

Sonntag, 14. August 2022

Helsinki / Finnland

VORSPEISEN

Skandinavische Fisch-Knäckebrot Happen

Bauernsülze mit Kartoffeln, Radieschen und Kernöl

SALAT

Brokkolisalat mit Walnuss Vinaigrette

SUPPEN

Rindsuppe mit Gemüse und Nudeln

Cremige 5-Kräutersuppe mit Melba Toast

HAUPTGERICHTE

Nordsee Glattbuttfilet

Karotten-Ingwersauce, Wirsing aus dem Wok, Basmatireis

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs-Cordon Bleu mit Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Vanille-Knusperpudding

Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsentapenade, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Skandinavische Fisch-Knäckebrot Happen

Rindsuppe mit Gemüse und Nudeln

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

Vanille-Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ

Brokkolisalat mit Walnuss Vinaigrette

Cremige 5-Kräutersuppe mit Melba Toast

Pizzaschnitte Caprese

Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiskuit, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc Hole in the Water

Weingut Konrad

Marborough / Neuseeland

0,75l € 6,90

Spätburgunder

Zeller Abtsberg, Gegenbach

Baden / Deutschland

0,75l € 6,50