



**MS AMERA / ABENDESSEN**

**Montag, 28. November 2022**

**Auf See**

**VORSPEISEN**

Honig glasierte Trauben mit Ziegenkäsecreme

Frutti di Mare-Bällchen & Makkaroni "Aglio e Olio"

**SALAT**

Blattsalat mit Ananas und Grapefruit

**SUPPEN**

Mediterrane Weissbrot-Gemüsesuppe

Getrübte Wildcremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

Lofoten Kabeljaufilet

Kartoffel-Rauchfleischkompott, Wurzelgemüse

Ochsenbrust „Westmoreland“

Mixed Pickles Sauce, Karotten, Yorkshire Pudding

Schweinefilet Medaillon

Madagaskar Pfeffersauce, Gemüsebündchen, Gratin-Kartoffeln

**DESSERTS**

Walnuss-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Eisbecher „Pavlova“ mit Fruchtkompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



**GEDECK**

Butter, Sardellenbutter, Kerbelcreme, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Frutti di Mare-Bällchen & Makkaroni "Aglio e Olio"

Getrübte Wildcremesuppe

Ochsenbrust „Westmoreland“

Mixed Pickles Sauce, Karotten, Yorkshire Pudding

Walnuss-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

**VEGETARISCHES MENÜ**

Blattsalat mit Ananas und Grapefruit

Mediterrane Weissbrot-Gemüsesuppe

Gebackene Tomate mit Zucchini-Salat und Aioli

Eisbecher „Pavlova“ mit Fruchtkompott

**WEINEMPFEHLUNG**

2021 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik

Weingut Tement

Steiermark, Österreich

0,75l € 32,00

2020 Black Print, Cuvee Rot, Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz, Deutschland

0,75l € 29,00