



MS AMERA / ABENDESSEN
Freitag, 02. Dezember 2022
Aalborg / Dänemark



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Trüffel-Creme Fraiche, Brotauswahl

VORSPEISEN

Weintrauben mit Williams-Sabayon

Mini Strammer Max

SALAT

Gekochter Sellerie-Karottensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Knoblauch-Basilikumcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet
Ratatouille Sauce, Spinat, Risotto-Bällchen

Rehkeule an Wildpfeffersauce
Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Kartoffelmuffin
“Cannelloni Bolognese”
mit Pesto Sauce und geschnittenen Artischockenherzen

DESSERTS

Gebackene Ananas mit Stracciatella Eis und Kokossauce

Frischkäse-Panna Cotta mit Erdbeermanz

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bavaria Blue, Taleggio,
Grappa Rosinen, Ciabatta

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini Strammer Max

Kraftbrühe mit Eierstich

Rehkeule an Wildpfeffersauce
Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Kartoffelmuffin

Gebackene Ananas mit Stracciatella Eis und Kokossauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Sellerie-Karottensalat

Knoblauch-Basilikumcremesuppe
Gefüllte Paprikaschote „Ungarische Art“
Frischkäse-Panna Cotta mit Erdbeermanz

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling, Q.b.A.
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland
0,75l € 28,00

2017 Stiegelmar
Blauer Zweigelt, Goldberg
Burgenland, Österreich
0,75l € 23,00