

**MS AMERA / MITTAGESSEN****Freitag, 02. Dezember 2022****Aalborg / Dänemark****GEDECK**

Butter, Paprikabutter, Asia-Frischkäse, Baguette

VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Seelachsfilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Röstzwiebel, Bratapfel, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Putenbrust Souflaki mit Kräuterbutter, Letscho und Knoblauchbrot

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Vanilleeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Röstzwiebel, Bratapfel, Kartoffelpüree

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini „Alfredo“

Vanilleeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Segredos de Sao Miguel Branco

Weingut Nuno Franco

Alentejo, Portugal

0,25l € 6,50

Spätburgunder

Zeller Abtsberg, Gegenbach

Baden, Deutschland

0,25l € 6,50