



MS ALBATROS / GALA ABSCHIEDS ABENDESSEN

Auf See, Kurs Bremerhaven / Deutschland
Donnerstag, 14. September 2017

Vorspeisen

Pochierte Edelfischterrine
Lauchsalat, glasierte Trauben, Safranschmand

Zartes Kalbs Gusto
Thunfischsauce, Kapernknusper und Rosemarin Brioche

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

Suppen

Sellerieessenz mit Brandy und Profiteroles

Wildpüreesuppe mit Trüffelaroma

Sorbet

Himbeere mit Champagner Cocktail

Hauptgerichte

Meerzunge & Garnelen
Zwergtomatenschaum, Fenchel, Kartoffelbällchen

Rinderfilet am Stück gebraten
Sauce Hollandaise, weisser Spargel, Kartoffeln de Provence

Desserts

MS Albatros Eisbombe mit Roter Grütze

Frisch geschnittenes Obst

Käseauswahl mit Pfirsichsauce
Asiago, Roquefort, Reblochon, Sonnenblumenkernbrot



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pochierte Edelfischterrinerne
Lauchsalat, glasierte Trauben, Safranschmand

Wildpüreesuppe mit Trüffelaroma

Himbeere mit Champagner Cocktail

Rinderfilet am Stück gebraten
Sauce Hollandaise, weisser Spargel, Kartoffeln de Provence

MS Albatros Eisbombe mit Roter Grütze

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete Carpaccio mit Wasabi Schmand und Hoisin Lack

Sellerieessenz mit Brandy und Profiteroles

Himbeere mit Champagner Cocktail

Steinpilz & Gemüse Ragout Fin im Blätterteig-Pastetchen

MS Albatros Eisbombe mit Roter Grütze

Weinempfehlung

Weißwein

2013 Chablis „Le Verger“ A.C.

Weingut Alain Geoffroy

Burgund / Frankreich

Flasche 0,75 l 36.00 €

Rotwein

2012 Shiraz & Cabernet Sauvignon

Kaapzicht Estate Wine

Stellenbosch, Südafrika

Flasche 0,75 l 21.00 €