



MS ALBATROS / MITTAGESSEN

Lyngdal / Norwegen
Donnerstag, 14. September 2017

Vorspeisen

Pflaumencocktail mit Gin-Tonic

Hirsch-Preiselbeertörtchen auf Kohlrabischeiben

Salat

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

Suppen

Kraftbrühe mit Mais, Graupen und Eierflocken

Holsteiner Mostrichsuppe mit Röstbrot

Hauptgerichte

Klippenbarsch in der Cornflakes Panade
Chili-Remoulade, englischer Krautsalat, Pommes Frites

Gepöckelter Krustenbraten
Kümmelsauce, Karotten-Erbsengemüse, Kartoffeln

Chili con Carne ... Viva Mexico
serviert in der Tortilla Schale mit Reis, Pico de Gallo und Avocado

Dessert

Bayrisch Creme mit Fruchtmark

Walnußeis mit Ahornsirup, Schokokeks und Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käse vom Büffet



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Hirsch-Preiselbeertörtchen auf Kohlrabischeiben

Kraftbrühe mit Mais, Graupen und Eierflocken

Klippenbarsch in der Cornflakes Panade
Chili-Remoulade, englischer Krautsalat, Pommes Frites

Bayrisch Creme mit Fruchtmark

VEGETARISCHES MENÜ

Pflaumencocktail mit Gin-Tonic

Holsteiner Mostrichsuppe mit Röstbrot

Risotto-Linsenbratling mit Rote Bete-Gemüsekompott

Walnußeis mit Ahornsirup, Schokokeks und Sahne

Weinempfehlung

Weißwein

Schloss Volratz

Riesling, Q.b.A.

Rheingau / Deutschland

0,25 l € 4,10

Rotwein

Pfaffenweiler Spätburgunder

Oberdürenberg, Q.b.A.

Baden / Deutschland

0,25 l € 4,10