

MS ALBATROS / ABENDESSEN

Donnerstag, 16. Mai 2019

Gaeta / Italien

VORSPEISEN

Avocado-Sardinentörtchen mit Grisini

Geflügelgalantine mit Stachelbeeren und Portweinsauce

SALAT

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büfett

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Käseballchen

Zucchinicremesuppe mit Oregano

HAUPTGERICHTE

Gebratener Barsch

Sauce Rouille, Bouillabaissegemüse, Knusperbaguette

Aufgeschnittenes Schweinefilet

Pfifferlingsrahmsauce, Wirsing, Kartoffelplätzchen

Penne Carbonara mit südländischem Gemüse

DESSERTS

Mango-Biskuitörtchen im Marzipan-Bacardisüppchen

Eisbecher „Hotel Adlon“

Stracciatellaeis, Erdbeerkompott, Baiser, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Asiago, Roquefort, Reblochon, Pfirsich Sauce

GEDECK

Butter / Knoblauch Butter / ofenfrische Brötchen

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Avocado-Sardinentörtchen mit Grisini

Kraftbrühe mit Sherry und Käseballchen

Aufgeschnittenes Schweinefilet

Pfifferlingsrahmsauce, Wirsing, Kartoffelplätzchen

Mango-Biskuitörtchen im Marzipan-Bacardisüppchen

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Zwiebel und Crema di Balsamico

Zucchinicremesuppe mit Oregano

Gemüsesouffle im orientalischem Nudelnest

Eisbecher „Hotel Adlon“

Stracciatellaeis, Erdbeerkompott, Baiser, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

2017 Vernaccia di San Gimignano

Panizzi, trocken, Toskana

13,0% Vol. € 18,00

Rotwein

2013 Cygnus

Weingut Tasca D'Almerita

Sizilien

14,0% Vol. € 23,00