

## **MS ALBATROS / MITTAGESSEN**

**Donnerstag, 16. Mai 2019**

**Gaeta / Italien**

### **VORSPEISEN**

Thunfischsalat mit Olivencreme

Sauerfleisch mit Remouladensauce und Kartoffelwürfel

### **SALAT**

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büfett

### **SUPPEN**

Hühnerkraftbrühe mit eigenen Brätspätzle

Zuckerschotencremesuppe mit Minze

### **HAUPTGERICHTE**

Gegrilltes Filet von der Kliesche

Weißweinsauce, junger Spinat, Butterreis

Gekochte Almochsenbrust

Rahmgemüse, Rote Bete Salat, Kartoffel-Zwiebelstampf

Schwäbische Maultaschen  
mit Weizenbiersauce und Sauerkraut

### **DESSERTS**

MS Albatros Limonenkuchen

Gemischtes Eis mit Beerengrütze und Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käse vom Büfett

## **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Thunfischsalat mit Olivencreme

Hühnerkraftbrühe mit eigenen Brätspätzle

Gekochte Almochsenbrust

Rahmgemüse, Rote Bete Salat, Kartoffel-Zwiebelstampf

MS Albatros Limonenkuchen

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Eisbergsalat mit getrocknetem Tomatendressing

Zuckerschotencremesuppe mit Minze

Cornflakes-Blumenkohl mit Karotten-Koriandersauce

Gemischtes Eis mit Beerengrütze und Sahne

### **WEINEMPFEHLUNG**

#### **Weisswein**

**Castell Fuerte**  
Viura Blanco,  
Navarra / Spanien  
0,25l € 4,70

#### **Rotwein**

**Covila Crianza**  
Tempranillo,  
Rioja / Spanien  
0,25l € 4,70