



MS DEUTSCHLAND/ ABENDESSEN

Kangerlussuaq / Grönland

Dienstag, den 22. August 2017

Vorspeisen

Miesmuschelfleisch „Aglio e Olio“ mit Kräuterbrot

Klassisches Beef Tatar mit Schwarzbrot

Italienischer Bauernsalat und Basilikum-Dressing

Suppen

Französische Zwiebelsuppe

Tomatencremesuppe mit Orangenaroma

Hauptgerichte

Gebratene Zanderschnitte
getrübte Kartoffelsauce, glasiertes Rüben-Allerlei

Rehragout „Die schöne Försterin“
Steinpilze mit Speck, Rotkohl, Mandelbällchen

Maishähnchenbrust
Gorgonzolasauce, Anti Pasti Gemüse, Bandnudeln

Desserts

Espressotörtchen in Heidelbeer Bowle

Schwarzwälder Kirschtorte ... im Glas serviert

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Himbeersauce
Grana Padano, Gorgonzola, Chaumes, Saint Maure, Grissini



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschelfleisch „Aglio e Olio“ mit Kräuterbrot

Französische Zwiebelsuppe

Rehragout „Die schöne Försterin“
Steinpilze mit Speck, Rotkohl, Mandelbällchen

Espressotörtchen in Heidelbeer Bowle

VEGETARISCH

Italienischer Bauernsalat und Basilikum-Dressing

Tomatencremesuppe mit Orangenaroma

Kichererbsen-Graupenfrikadelle mit arabischem Gemüse

Schwarzwälder Kirschtorte ... im Glas serviert

Weinempfehlung

Weißwein

2015 Viognier PAYS D'OC

Weingut Baron Philippe Rothschild, Bordeaux, Frankreich, 13,0 % Vol
Flasche 0,75l € 19,00

Rotwein

2013 Crozes Hermitage

Weingut E. Guigal, Rhone, trocken, 13,0 % Vol
Flasche 0,75 l € 25,00