



MS DEUTSCHLAND / MITTAGESSEN

Kangerlussuaq / Grönland

Dienstag, den 22. August 2017

Vorspeisen

Melone mit Fruchtlikör

Mett auf Schwarzbrot mit eingelegtem Kürbis

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

Suppen

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Skandinavische Senfsuppe mit Knäckebrot

Hauptgerichte

Gebratener Pazifik Barsch

Champagnersauce, Spargelkompott, gelber Reis

Gekochte Rinderbrust

Meerrettichsauce, Bouillon Gemüse, Kartoffelstampf

„Pasta Bolognese“

Spaghetti mit Kalbfleisch-Tomatensugo und geriebenem Grana Padano

Desserts

Maracujacreme mit Brombeeren

Eisbecher „Testarossa“

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mett auf Schwarzbrot mit eingelegtem Kürbis

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Gebratener Pazifik Barsch
Champagnersauce, Spargelkompott, gelber Reis

Maracujacreme mit Brombeeren

VEGETARISCH

Melone mit Fruchtlikör

Skandinavische Senfsuppe mit Knäckebrot

Rahmspinat mit Spiegeleiern und Kartoffelstampf

Eisbecher „Testarossa“

Weinempfehlung

Weißwein

2015 Orvieto Classico
„Villa Antinori
Toskana/ Italien
Glas, 0.25 l € 4,70

Rotwein

2015 Ochigava
Merlot Reserva
Chile
Glas, 0.25 l € 4,70