



MS DEUTSCHLAND / MITTAGESSEN

Ringaskiddy/ Irland

Dienstag, den 24. April 2018

Vorspeisen

Pochierte Birne mit Gorgonzola Creme

Skandinavischer Fischsalat mit Knäckebrot

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

Suppen

Kräftige Fleischbrühe mit Salbeischöberl

Zuckererbsensuppe mit Pfefferminze

Hauptgerichte

Fischklopse „Königsberger Art“

Kapern-Buttersauce, Rote Bete Mus, Salzkartoffeln

Deftiges Wirtshaus-Gulasch

Würstchen, saure Gurke, Spiegelei, Serviettenknödel

Asiatisch ... Würzig & Pikant

„Crispy fried Chicken Leg“

Gebackene Hähnchenkeule, Bratnudeln, Erdnussbittersauce

Desserts

Warmer Mohnkuchen mit Eierlikör-Beerensauce

Gemischtes Eis mit Stachelbeergrütze

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Skandinavischer Fischsalat mit Knäckebrot

Kräftige Fleischbrühe mit Salbeischöberl

Fischklopse „Königsberger Art“
Kapern-Buttersauce, Rote Bete Mus, Salzkartoffeln

Warmer Mohnkuchen mit Eierlikör-Beerensauce

VEGETARISCHES MENÜ

Pochierte Birne mit Gorgonzola Creme

Zuckererbsensuppe mit Pfefferminze

Mini Frühlingsrollen mit Bratnudeln und Erdnussbittersauce

Gemischtes Eis mit Stachelbeergrütze

Weinempfehlung

Weißwein

2016 Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Rheingau/ Deutschland
Glas, 0.25l € 5,70

Rotwein

2012 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien
Glas, 0.25l € 5,70