



## **MS DEUTSCHLAND /ABENDESSEN**

### **Auf See**

Sonntag, den 24. Juni 2018

### **Vorspeisen**

Frische Avocado & Bonito Ceviche

Knusperrolle „Singapore“ mit Hoisin Glasnudeln

Salat „Alles Grün“ mit Tomaten-Gin Dressing

### **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Kaiserschöberl

Kerbelschaumsuppe mit Zitronenaroma

### **Hauptgerichte**

Gebratene Fjord Lachsschnitte

Kapern-Dillgurken, Kartoffelragout mit Rauchfleisch

Malzessig gebeizte Wildschweinkeule

Pumpernickel-Preiselbeersauce, Schwarzwurzeln, Kroketten

„Papardelle Giardino“

Breite Bandnudeln mit feinem Kalbsblankett und Gartengemüse

### **Desserts**

Rhabarber-Biskuittörtchen mit Wodkasauce

Bayrisch Crème mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Gorgonzola, Pont Eveque, Chaource, Preiselbeersauce



## **GEDECK**

Schaumige Butter, Griebenschmalz  
Frisches aus dem Brotkorb

## **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Knusperrolle „Singapore“ mit Hoisin Glasnudeln

Rinderkraftbrühe mit Kaiserschöberl

Gebratene Fjord Lachsschnitte  
Kapern-Dillgurken, Kartoffelragout mit Rauchfleisch

Rhabarber-Biskuittörtchen mit Wodkasauce

## **VEGETARISCHES MENÜ**

Salat „Alles Grün“ mit Tomaten-Gin Dressing

Kerbelschaumsuppe mit Zitronenaroma

Kartoffelwaffel mit Kräuterquark und Möhrchen-Zwiebelgemüse

Bayrisch Crème mit Erdbeermark

## **Weinempfehlung**

### **Weißwein**

2015 Chardonnay Tupungato

Weingut Andeluna, Mendoza, Argentinien, 14,0% Vol

Flasche 0,75l € 24,00

### **Rotwein**

2015 Bodegas Casa Primicia Crianza

DOC, Rioja, Spanien, 14,0% Vol

Flasche 0,75l € 19,00