



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 Erdbeermanz

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 Erdbeermanz

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