



MS DEUTSCHLAND / MITTAGESSEN

Nord-Ostsee Kanal

Montag, den 25. Juni 2018

Vorspeisen

Geräucherte Makrele
mit gefülltem Ei und Radieschensalat

Bayrischer Leberkässalat & Obatzta

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

Suppen

Fleischkraftbrühe mit Eierflocken und Graupen

Kürbiscremesuppe mit eigenem Kernöl

Hauptgerichte

Gebratener Lofoten Kabeljau
Pommery-Mostrichsauce, Buttergemüse, Salzkartoffeln

Sauerbraten
kräftige Rosinensauce, Rotkohl, Kartoffelkloß

Breite Bandnudeln mit Hähnchenbrust,
geschmorten Zwergtomaten und Basilikumrahmsauce

Desserts

Tiramisu „Classico“ mit Granatapfelsauce

Eisbecher „Fjordland“

Frisch geschnittenes Obst und Käse vom Büffet



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geräucherte Makrele
mit gefülltem Ei und Radieschensalat

Fleischkraftbrühe mit Eierflocken und Graupen

Sauerbraten
kräftige Rosinensauce, Rotkohl, Kartoffelkloß

Tiramisu „Classico“ mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Bacardi

Kürbiscremesuppe mit eigenem Kernöl

Arabischer Couscous Strudel
mit Gewürzschmand und Gurken-Minzsalat

Eisbecher „Fjordland“

Weinempfehlung

Weißwein

Castell Fuerte
Viura Blanco
Navarra / Spanien
Glas 0.25l € 5,50

Rotwein

Chianti Colli Sinesi
Sangiovese
Toskana / Italien
Glas 0.25l € 4,70