

MS DEUTSCHLAND / MITTAGESSEN

Donnerstag, 16. Mai 2019

Erholung Auf See

VORSPEISEN

Rosa Grapefruit mit Exotic Punch

Sauerfleisch mit Kartoffel-Schnittlauchvinaigrette

SALAT

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

SUPPEN

Nudelsuppe mit Fleischeinlage und Gemüse

Champignoncremesuppe mit Melba Toast

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Dover Flussbarschfilet
Gelbe & Rote Paprikasauce, Griechischer Reis

Schweinenackensteak
Kräuterbutter, Mischgemüse, Pommes Frites

Deftiger Erbseneintopf
mit Pökelfleisch, Würstchen, Kartoffeln und Wurzelgemüse

DESSERTS

Mokka Eclair mit Krokantsahne

Eisbecher „After Eight“
Stracciatella Eis, Mintlikör, Sahne, Schokoraspeln

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sauerfleisch mit Kartoffel-Schnittlauchvinaigrette

Nudelsuppe mit Fleischeinlage und Gemüse

Gebratenes Dover Flussbarschfilet
Gelbe & Rote Paprikasauce, Griechischer Reis

Mokka Eclair mit Krokantsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Rosa Grapefruit mit Exotic Punch

Champignoncremesuppe mit Melba Toast

Panini „Caprese“
mit Möhrchen-Lauchgemüse und Schmandsauce

Eisbecher „After Eight“
Stracciatella Eis, Mintlikör, Sahne, Schokoraspeln

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner
Willy Bründelmayer
Wachau / Österreich
0.25l € 5,10

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0.25l € 5,10