

# MS DEUTSCHLAND / MITTAGESSEN

**Mittwoch, 22. Mai 2019**  
**Sevilla / Spanien**

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl Dressing

### VORSPEISEN

Auberginen-Couscousröllchen mit Tzatziki

Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl Dressing

Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln

„Spanischer Fischeintopf Maitre d'Hotel“  
Fischeintopf mit Sauce Andaluse und Knusperbrot

### SALAT

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

Kahlúa Eiskaffee mit Obers

### SUPPEN

Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln

### VEGETARISCHES MENÜ

Auberginen-Couscousröllchen mit Tzatziki

Linseneintopf mit allem was rein gehört

Linseneintopf mit allem was rein gehört  
*...Sehr gerne servieren wir Ihnen den Eintopf auch als Hauptgericht ...*

Feines Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel

Weisser Schokoladen-Brownie mit Erdbeersauce

„Pork Royal“ ... krosser geht es nicht!!!  
Biersauce, Eier-Erbsen-Meerrettichsalat, Röstkartoffeln

### HAUPTGERICHTE

„Spanischer Fischeintopf Maitre d'Hotel“  
Fischeintopf mit Sauce Andaluse und Knusperbrot

### WEINEMPFEHLUNG

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

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

### Kalbfleisch-Raviolini

Tomaten-Artischokenkompott, Appenzeller Bergkäse

### DESSERTS

Weisser Schokoladen-Brownie mit Erdbeersauce

Kahlúa Eiskaffee mit Obers

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet