

# MS DEUTSCHLAND / MITTAGESSEN

**Mittwoch, 22. Mai 2019**

**Sevilla / Spanien**

## VORSPEISEN

Auberginen-Couscoursrollchen mit Tzatziki

Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl Dressing

## SALAT

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

## SUPPEN

Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln

Linseneintopf mit allem was rein gehört

*...Sehr gerne servieren wir Ihnen den Eintopf auch als Hauptgericht ...*

## HAUPTGERICHTE

„Spanischer Fischeintopf Maitre d´Hotel“

Fischeintopf mit Sauce Andaluse und Knusperbrot

„Pork Royal“ ... krosser geht es nicht!!!

Biersauce, Eier-Erbsen-Meerrettichsalat, Röstkartoffeln

Kalbfleisch-Raviolini

Tomaten-Artischockenkompott, Appenzeller Bergkäse

## DESSERTS

Weisser Schokoladen-Brownie mit Erdbeersauce

Kahlúa Eiskaffee mit Obers

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl Dressing

Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln

„Spanischer Fischeintopf Maitre d´Hotel“

Fischeintopf mit Sauce Andaluse und Knusperbrot

Kahlúa Eiskaffee mit Obers

## VEGETARISCHES MENÜ

Auberginen-Couscoursrollchen mit Tzatziki

Linseneintopf mit allem was rein gehört

Feines Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel

Weisser Schokoladen-Brownie mit Erdbeersauce

## WEINEMPFEHLUNG

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

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