

# MS DEUTSCHLAND / ABENDESSEN

**Dienstag, 25. Juni 2019**

**Erholung auf See**

## VORSPEISEN

Garnelen Toast mit Cole Slaw Salat und Marie Rose Sauce

Geflügel Ballotine mit Portweinlack

Blattsalate mit Grapefruit und Kefir-Ahornsirup Dressing

## SUPPEN

Fleischstrudelsuppe mit Gemüse

Zitronengras-Bambussuppe mit Kokos

## HAUPTGERICHTE

Glattbuttfilet in Kräuteröl gebraten

Sardellen-Beurre Blanc, glasierter Lauch, Dillkartoffeln

Rollbraten von der Spanferkelkeule mit Pilz-Hackfleischfüllung

Honig-Weißbiersauce, Kürbisgemüse, Brezeltaler

Herrengulasch „Supreme“

Trüffelschmand, Brösel-Blumenkohl, Polentaschnitte

## DESSERTS

Tarte Tatin mit Rosineneis und Calvadossauce

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Gorgonzola, Pont Eveque, Saint Maure, Birnen Chutney

## GEDECK

Schaumige Butter, Kräuterbutter

Frisches aus dem Brotkorb

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Garnelen Toast mit Cole Slaw Salat und Marie Rose Sauce

Fleischstrudelsuppe mit Gemüse

Rollbraten von der Spanferkelkeule mit Pilz-Hackfleischfüllung

Honig-Weißbiersauce, Kürbisgemüse, Brezeltaler

Tarte Tatin mit Rosineneis und Calvadossauce

## VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Grapefruit und Kefir-Ahornsirup Dressing

Zitronengras-Bambussuppe mit Kokos

Gratinierter Blumenkohl mit Couscous und Sternanissauce

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesahne

## WEINEMPFEHLUNG

2016 Oxford Landing Estate

Murray River, Südastralien

Flasche 0,75l € 19,00

2014 Ursprung Q.b.A.

Weingut Markus Schneider, Rheinpfalz

Flasche 0,75l € 22,00