

MS DEUTSCHLAND / ABENDESEN

Dienstag, 25. Juni 2019
Erholung auf See

GEDECK

Schaumige Butter, Kräuterbutter
Frisches aus dem Brotkorb

VORSPEISEN

Garnelen Toast mit Cole Slaw Salat und Marie Rose Sauce

Geflügel Ballotine mit Portweinlack

Blattsalate mit Grapefruit und Kefir-Ahornsirup Dressing

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Garnelen Toast mit Cole Slaw Salat und Marie Rose Sauce

Fleischstrudelsuppe mit Gemüse

SUPPEN

Fleischstrudelsuppe mit Gemüse

Zitronengras-Bambussuppe mit Kokos

Rollbraten von der Spanferkelkeule mit Pilz-Hackfleischfüllung
Honig-Weißbiersauce, Kürbisgemüse, Brezeltaler

Tarte Tatin mit Rosineneis und Calvadossauce

HAUPTGERICHTE

Glattbuttfilet in Kräuteröl gebraten
Sardellen-Beurre Blanc, glasierter Lauch, Dillkartoffeln

Rollbraten von der Spanferkelkeule mit Pilz-Hackfleischfüllung
Honig-Weißbiersauce, Kürbisgemüse, Brezeltaler

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Grapefruit und Kefir-Ahornsirup Dressing

Zitronengras-Bambussuppe mit Kokos

Trüffelschmand, Brösel-Blumenkohl, Polentaschnitte

Gratinierter Blumenkohl mit Couscous und Sternanissauce

DESSERTS

Tarte Tatin mit Rosineneis und Calvadossauce

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesahne

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

WEINEMPFEHLUNG

2016 Oxford Landing Estate
Murray River, Südaustralien
Flasche 0,75l € 19,00

2014 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider, Rheinpfalz
Flasche 0,75l € 22,00

„Käsevariation“

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