

MS DEUTSCHLAND / MITTAGESSEN

Dienstag, 25. Juni 2019
Trondheim / Norwegen

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Havana Rum und Minzjoghurt

Bauernsülze mit Roten Zwiebeln, Remouladensauce und Schwarzbrot

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

SUPPEN

Ochsenkraftbrühe Madriléne

Käsecrémesuppe „Quattro Formaggio“

HAUPTGERICHTE

Norwegischer Pfannenfisch
Senfkörnersauce, Rettichsalat, Bratkartoffeln

„Poulet au Vin Rouge“
Hähnchen in Rotwein mit Silberzwiebeln, Croutons
und Champignon-Gemüserisotto

Geschmorte Weißkohlroulade
Kümmelsauce, krosser Bauchspeck, Kartoffelpüree

DESSERTS

Frappé Latté Mousse mit Mango

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Roten Zwiebeln, Remouladensauce und Schwarzbrot

Ochsenkraftbrühe Madriléne

„Poulet au Vin Rouge“
Hähnchen in Rotwein mit Silberzwiebeln, Croutons
und Champignon-Gemüserisotto

Frappé Latté Mousse mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Havana Rum und Minzjoghurt

Käsecrémesuppe „Quattro Formaggio“

„Pasta all Arrabbiata“
Linguini mit scharfer Pomodorosauce, Oliven und Grana Padano

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Rheingau / Deutschland
0.25l € 5,70

Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0.25l € 5,70