

# 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