

MS DEUTSCHLAND / MITTAGESSEN

Dienstag, 20. August 2019
Erholung auf See

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Hackepeter-Praline mit Kürbissalat und Holunder-Senf Chutney

VORSPEISEN

Cocktail von dreierlei Melone

Ananaskaltschale mit Kokosnuss Sirup

Hackepeter-Praline mit Kürbissalat und Holunder-Senf Chutney

Schaschlik vom Schweinenacken

Schafskäsesoße, Rosmaringemüse, Knoblauchreis

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

Rum-Rosineneis mit Apfelmus, Macadamia Nuss und Sahne

SUPPEN

Ananaskaltschale mit Kokosnuss Sirup

VEGETARISCHES MENÜ

Blumenkohlcrèmesuppe

Cocktail von dreierlei Melone

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lengfischfilet

Blumenkohlcrèmesuppe

Langustensoße, Fenchel, Butterkartoffeln

Makkaroni-Käseauflauf mit mediterraner Gemüsesoße

Schaschlik vom Schweinenacken

Sauerrahm-Orange Panna Cotta mit Brombeeren

Schafskäsesoße, Rosmaringemüse, Knoblauchreis

Hähnchenkeule „Wiener Art“

WEINEMPFEHLUNG

mit Kürbiskern-Remoulade und Kartoffel-Erbensalat

DESSERTS

Sauerrahm-Orange Panna Cotta mit Brombeeren

Castell Fuerte

Chianti Colli Sinesi

Viura Blanco

Sangiovese

Navarra / Spanien

Toskana / Italien

0.25l € 5,50

0.25l € 4,70

Rum-Rosineneis mit Apfelmus, Macadamia Nuss und Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet