

MS DEUTSCHLAND / MITTAGESSEN

Dienstag, 20. August 2019

Erholung auf See

VORSPEISEN

Cocktail von dreierlei Melone

Hackepeter-Praline mit Kürbissalat und Holunder-Senf Chutney

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

SUPPEN

Ananaskaltschale mit Kokosnuss Sirup

Blumenkohlcrèmesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lengfischfilet

Langustensoße, Fenchel, Butterkartoffeln

Schaschlik vom Schweinenacken

Schafskäsesoße, Rosmaringemüse, Knoblauchreis

Hähnchenkeule „Wiener Art“

mit Kürbiskern-Remoulade und Kartoffel-Erbsensalat

DESSERTS

Sauerrahm-Orange Panna Cotta mit Brombeeren

Rum-Rosineneis mit Apfelmus, Macadamia Nuss und Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Hackepeter-Praline mit Kürbissalat und Holunder-Senf Chutney

Ananaskaltschale mit Kokosnuss Sirup

Schaschlik vom Schweinenacken

Schafskäsesoße, Rosmaringemüse, Knoblauchreis

Rum-Rosineneis mit Apfelmus, Macadamia Nuss und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Cocktail von dreierlei Melone

Blumenkohlcrèmesuppe

Makkaroni-Käseauflauf mit mediterraner Gemüsesoße

Sauerrahm-Orange Panna Cotta mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

Castell Fuerte
Viura Blanco
Navarra / Spanien
0.25l € 5,50

Chianti Colli Sinesi
Sangiovese
Toskana / Italien
0.25l € 4,70