



MITTAGESSEN

Dienstag, 30. Juli 2024
Austefjorden (Bergen) / Norwegen

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Himbeere

Bauernsülze
mit weißem Bohnensalat und Kürbisdressing

SALAT

MS Deutschland Chefsalat

SUPPEN

Hühnersuppe mit Zucchininudeln und Ei

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Geschmorter Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsnierchen in Cognacsauce mit Estragongemüse und Reis

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicinge, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Bauernsülze
mit weißem Bohnensalat und Kürbisdressing

Hühnersuppe mit Zucchiniudeln und Ei

Geschmorter Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelstampf

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Apfelcocktail mit Himbeere

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Gebackene Spinat-Käse Knödel
mit brauner Butter und Grana Padano

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50