

MS Ocean Majesty - Abendessen

Empfehlung unseres Küchenchefs

Warme Vorspeise

Gratinierter Brie und Blaukäse mit Lachs, Blattspinat und Kirschtomatensauce ✓

**

Suppe

Blumenkohl-Cremesuppe ✓

**

Salat

Roter und grüner Blattsalat mit Sojasprossen ✓

**

Hauptgericht

Gebratener Schweinerücken an Portweinsauce, glasierten blauen Trauben, Brokkoli und Bandnudeln

**

Dessert

Panna Cotta – Italienische Cremespeise mit Himbeersauce

Unsere Weinempfehlung

Chateau Neuf Du Pape Rouge, Französischer Rotwein

Rubinrot, warmes Aroma von getrockneten Früchten, Holz, Trüffel und Gewürzen ohne Säure, anhaltender, langer Abgang

Maitre D' Hotel
John Rabacal

Küchenchef
Chinh Van Pham

Kalte Vorspeise

Cocktail von geräucherter Gänsebrust mit Ananas, Karamellschalotten, gegrillten Zucchini und mildes Currydressing

**

Warme Vorspeise

Gratinierter Brie und Blaukäse mit Lachs, Blattspinat und Kirschtomatensauce ✓

**

Suppen

Consommé mit Sherry, Brioche-Croutons und Spargel

Blumenkohl-Cremesuppe ✓

**

Salat

Rote und grüne Blattsalate mit Sojasprossen ✓
(diesen Salat servieren wir Ihnen auch gerne als Hauptgericht)

**

Hauptgerichte

Forellenfilet mit Dillbutter, Mandeln, Streifen von Lauch & Möhren, Schlosskartoffeln
Gebratener Schweinerücken mit Portweinsauce, glasierten blauen Trauben, Brokkoli und Bandnudeln

Feine Kalbspitzen nach Züricher Art mit Sahnesauce, Champignons, Kartoffelrösti

**

Vegetarisches Gericht

Mediterranes Gemüse ragout sanft mit Tomaten geschmort, Rösti-Kartoffeln und „Rouille“ Knoblauchsauce

**

Käseauswahl

**

Desserts

Panna Cotta – Italienische Cremespeise mit Himbeersauce
Eisbecher „Tango“ (Pistazieneis, Mandarinen, Datteln, Pralinensauce)

Frisch geschnittenes Obst

Melonenschnitte mit Kakao-Vanillesauce (zuckerfrei)

Kaffee, Tee