

## MS Ocean Majesty - Abendessen

### Empfehlung unseres Küchenchefs

#### Kalte Vorspeise

Cocktail von Hering, Räucherschinken und Trockenobst


\*\*

#### Suppe

Gemüseschaumsuppe mit Räucherfisch

\*\*

#### Salat

Eisbergsalat mit Knoblauch und Dänischen Croutons   
Auswahl an Vinaigrette, Thousand Island und Buttermilchdressing

\*\*

#### Hauptgericht

Kabeljau gefüllt mit Eismeersaibling an Rotweibuttersauce, Kohlsprossen, Bandnudeln mit Rogen

\*\*

#### Dessert

Apfelgrütze mit Joghurt und Streusel

### Unsere Weinempfehlung

Jacobs Greek Shiraz Cabernet, Australischer Rotwein  
weicher harmonischer Rotwein,  
feines Aroma von reifen Pflaumen und dunklen Beerenfrüchten

**Maitre D' Hotel**  
John Rabacal

**Küchenchef**  
Chinh Van Pham

#### Kalte Vorspeise

Cocktail von Hering, Räucherschinken und Trockenobst  
Äpfel, Geschmorte Kirschparadeiser, Ziegenkäse, Geröstete Pinienkerne, Basilikumjus

\*\*

#### Warme Vorspeise

Pikanter Fischeintopf mit Knoblauchsauce


\*\*

#### Suppen

Consommé mit Preiselbeerklößchen  
Gemüsecremesuppe mit Räucherfisch

\*\*

#### Salat

Eisbergsalat mit Knoblauch und Dänischen Croutons   
Auswahl an Vinaigrette, Thousand Island und Buttermilchdressing

\*\*

#### Hauptgerichte

Kabeljau gefüllt mit Eismeersaibling an Rotweibuttersauce, Kohlsprossen, Bandnudeln mit Rotfischrogen

Entrecote Strindberg, Zwiebelkruste, Grüne Speckbohnen,  
Senf-Bratensauce, Hasselbackkartoffeln

\*\*

#### Vegetarisches Gericht

Gebackener Nudelauf mit Wurzelgemüsen und Kräutersauce

\*\*

#### Käseauswahl

\*\*

#### Desserts

Apfelgrütze mit Joghurt und Streusel

Beerensorbet mit Sabayon

Frisch geschnittenes Obst

Dänischer Auflauf mit Rum-Kakao (zuckerfrei)

Kaffee, Tee