

MS Ocean Majesty - Mittagessen

Empfehlung unseres Küchenchefs

Kalte Vorspeise

Bergerette Salat

Reis mit Frühlingszwiebeln, Grüne Paprikaschoten und Delikatessgurken ✓

**

Suppe

Zucchini-Cremesuppe ✓

**

Salat

Blattsalate mit grünen Bohnen, Tomaten, Radieschen, Paprikaschoten und Möhren ✓

Auswahl an Vinaigrette, Thousand Island, Italienischem Dressing

**

Hauptgericht

Gegrillte Truthahn-Scaloppini nach Zigeuner Art, mit Delikatessgurken, Perlzwiebeln, Schinkenstreifen, Paprikajus, Erbsen, Ofenkartoffel

**

Dessert

Brioche-Kipferl-Pudding mit Erdbeersauce

Unsere Weinempfehlung

Sauvignon Blanc Domain Hatzimichalis, Griechischer Weißwein

Goldgelb mit Bouquet von Zitrusfrüchten, Apfel und Pfirsich

im Abgang frisch und vollmundig, Säure ausgewogen

Maitre D' Hotel

John Rabacal

Küchenchef

Chinh Van Pham

Kalte Vorspeise

Bergerette Salat

Reis mit Frühlingszwiebeln, Grüne Paprikaschoten und Delikatessgurken ✓

**

Warme Vorspeise

In Ei gebackener Toast mit Chili con Carne gefüllt, an Möhren-Aprikosensalat

**

Suppen

Leberknödel-Bouillon

Zucchini-Cremesuppe ✓

**

Salat

Blattsalate mit grünen Bohnen, Tomaten, Radieschen, Paprikaschoten und Möhren ✓

(diesen Salat servieren wir Ihnen auch gerne als Hauptgericht)

**

Hauptgerichte

Ozeanbarschfilet mit Petersiliensauce, rote Beete, knusprigem Speck und Butterkartoffeln

Gegrillte Truthahn-Scaloppini nach Zigeuner Art, mit Delikatessgurken, Perlzwiebeln, Schinkenstreifen, Paprikajus, Erbsen, Ofenkartoffel

**

Vegetarisches Gericht

Süßsaures Gemüse mit gedämpftem Reis

**

Käseauswahl

**

Dessert

Gebackene Bananen an Vanillesauce

Brioche-Kipferl-Pudding mit Erdbeersauce

Frisch geschnittenes Obst

Apfel- Joghurt-Kuchen (zuckerfrei)

Kaffee, Tee