

MS Ocean Majesty - Mittagessen

Empfehlung unseres Küchenchefs


Kalte Vorspeise

Saure Wurst

(in Essig und Öl marinierte Truthahnwurst, garniert mit Paprikaschoten und Zwiebeln)

**

Suppe

Linsensuppe mit Majoran 

**

Salat

Blattsalate mit Gemüsestreifen und Sojasprossen 

Auswahl an Vinaigrette, Thousand Island und Bauern dressing mit Rauchfleisch

**

Hauptgericht

Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfel-Meerrettich,

Bouillongemüse und Wiener Rösti

**

Dessert

Schweizer Karottenkuchen an Marzipansauce

Unsere Weinempfehlung

Chablis Blanch A. Bichot Französischer Weißwein

Glühendes, klares Grüngelb, feiner Duft von Pfirsichen und Blumen,

Frucht mit Mineralsäure

Maitre D' Hotel

John Rabacal

Küchenchef

Chinh Van Pham

Kalte Vorspeise

in Essig & Öl marinierte Truthahnwurst, garniert mit Paprikaschoten und Zwiebeln

**


Warme Vorspeise

Überbackene Bauernbrötchen mit Käse und Speck, serviert mit Tomatenragout

**

Suppen

Geflügelbouillon mit weißen Bohnen und Saisongemüse

Linsensuppe mit Majoran 

**

Salat

Blattsalate mit Gemüsestreifen und Sojasprossen 

(diesen Salat servieren wir Ihnen auch gerne als Hauptgericht)

**

Hauptgerichte

Schollenfilet mit Muscheln, Kohlrabi und Zuckermais in Dillsahne und gedämpfte

Kartoffeln

Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfel-Meerrettich,

Bouillongemüse und Wiener Rösti

**

Vegetarisches Gericht

Senfeier mit Rote Beetesalat und Kartoffelpüree

**

Käseauswahl

**

Dessert

Schweizer Karottenkuchen an Marzipansauce

Kiwisorbet mit Mokka creme

Frisch geschnittenes Obst

Vanilleroulade mit Erdbeer-Mousse

Kaffee, Tee