

„Rhein in Flammen“ 2020

MS Rheingold

Vorspeisen

Fischplatte mit Dill-Honig-Senf-Sauce u. Sahne-Meerrettich-Dip

Alexander's Roastbeef-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl und Parmesanspänen

Mediterran gebratenes Gemüse, eingelegt in frischen Kräutern und Olivenöl

Mediterraner Pasta-Salat m. Oliven, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern

Panzanella (ital. Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven und Weißbrotwürfeln)

Bunte Auswahl an Blattsalaten mit zweierlei Dressings

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

Hauptgang

Rosa gebratene Rinderhüfte an Rosmarin-Jus von der Schneidestation

Gefüllte Geflügel-Roulade an Tomaten-Sauce

Indisches Gemüsecurry

Live-Cooking

Alexander's Paella aus der Riesenpfanne

Beilagen

Rosmarinkartöffelchen, Kartoffelgratin,

Fettuccini

Saisonales Gemüse

Speckbohnen

Dessert

Sauerkirsch-Crème mit Amarettini-Crumble

Marmorierte Mousse au chocolat

Panna Cotta an Himbeersauce