



Auf See
Montag, 23. Oktober 2017

Abendessen

Unser Küchenchef empfiehlt

MS Amadea Sushi & Sashimi Variation

Rinderkraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Hirschrücken Wellington

Schwarzwald Ginsoße, Navetten, Physalis-Preiselbeerkompott

Rhabarber Pie mit Rum-Rosineneis und Sabayone

Vegetarisches Menü

Salat „Oriental“

Weisse Bohnensuppe „Haricot Coco“

Jaipur Auberginen-Süßkartoffelauf mit Hirtenkäse

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

**Wir servieren Ihnen Hauswein weiß & rot,
Orangen-, Apfel-, Grapefruit- und Multivitaminsaft**

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Spanien

2013 Viura Blanco

90% Viura / 10% Chardonnay, trocken

Winzer Marco Real

Rueda

€ 18,00

Rotwein aus Frankreich

2012 Château Alouettes

Gamay Beaujolais Villages AOC

trocken, Côte d'Or

€ 19,00



Menü

Gedeck

Schaumige Butter, Ratatouille Creme, Chorizo Frischkäse
Ofenfrisches aus dem Brotkorb

Vorspeisen

MS Amadea Sushi & Sashimi Variation

Blutwurst Knusperrolle
mit Altbiersoße und Rahmsauerkraut

Salat „Oriental“ mit Donald Russel Lammkotelett

Suppen

Rinderkraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Weisse Bohnensuppe „Haricot Coco“

Hauptgerichte

Frikassee vom Maine Hummer
Gebackene Austernpilze, Spargelspitzen, 7-Kräuterpüree

Hirschrücken Wellington
Schwarzwald Ginsoße, Navetten, Physalis-Preiselbeerkompott

Hähnchenbrust mit Olivenkruste
Saba Balsamico Jus, Lauch-Spinatgemüse, Kartoffelgnocchi

Desserts

Rhabarber Pie mit Rum-Rosineneis und Sabayone

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Ziegenfrischkäse mit Speckpflaume und Veltlineraspik