



Auf See
Dienstag, 17. April 2018

Abendessen

Aus der kalte Küche

„Strammer Max“

Schwarzbrot mit Butter, Katenschinken, Spiegelei und Gewürzgurke

Unser Küchenchef empfiehlt

Meeresfrüchtecocktail

Wildgeflügelessenz mit Sherry

Hirsch-Sauerbraten
Trockenobstsoße, Holunder-Karotten, Polentacrepé

Maracuja-Granatapfel Knuspertraum

Vegetarisches

MS Amadea Chef Salat

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Pochiertes Ei Benedict

Mohnparfait im Biskuitmantel mit Erdbeerkompott

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

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Deutschland

2016 Riesling QbA Niersteiner Findling
Eugen Wehrheim, halbtrocken
Rheinhessen, Deutschland
€ 19.50

Rotwein aus Österreich

2015 Blauer Zweigelt - Weingut
Stiegelmar, trocken, Goldberg,
Österreich
€ 18.00



Menü

Gedeck

Schaumige Butter / Tzatziki / Pusta Aufstrich
Frisches aus dem Brotkorb

Vorspeisen

Meeresfrüchtecocktail

Rindercarpaccio „Togarashi Style“

MS Amadea Chef Salat

Suppen

Wildgeflügelessenz mit Sherry

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Hauptgerichte

Schollenfilet aus dem Wurzelsud
Pommery Senfsoße, Wirsingröllchen, Dillkartoffeln

Hirsch-Sauerbraten
Trockenobstsoße, Holunder-Karotten, Polentacrepé

Hähnchen Picatta
Soße von Sonnengetrockneten Tomaten, Blumenkohl, Pinienkern-Safranreis

Desserts

Maracuja-Granatapfel Knuspertraum

Mohnparfait im Biskuitmantel mit Erdbeerkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käsevariation
Asiago, Camembert Calvados, Roquefort, Taleggio, Birnensoße