



Aarhus / Dänemark
Donnerstag, 17. Mai 2018

Abendessen

Aus der kalten Küche

Kochschinken mit Meerrettich, Kräuterbutter und Salzstangerl

Unser Küchenchef empfiehlt

Geflügelleberparfait
Selleriesalat, Beerengelee, Walnussbrioche

Kraftbrühe „Royal“

Gebratenes Saiblingsfilet
Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Neue Kartoffeln

Zwetschgenrösterparfait mit weißer Schokoladensoße

Vegetarisches

Gurkensalat mit Sauerrahm und Chili

Schnippelbohnsuppe mit Thymianschaum

Römische Nocken mit Zwergtomatenconfit

Croissant & Butterpudding mit Ananas-Karamel

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

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Deutschland

2016 Diel de Diel
„Cuvee“ Weißburgunder Grauburgunder
Riesling trocken
Schlossgut Diel, Nahe
€ 23,00

Rotwein aus Spanien

2015 An/2
Weingut Anima Negra, trocken
Mallorca
€ 26,50



Menü

Gedeck

Schaumige Butter / Kräuterbutter / Pfeffer-Zitronenfrischkäse
Frisches aus dem Brotkörberl

Vorspeisen

MS Amadea Sushi & Sashimi

Geflügelleberparfait
Selleriesalat, Beerengelee, Walnussbrioche

Gurkensalat mit Sauerrahm und Chili

Suppen

Kraftbrühe „Royal“

Schnippelbohnsuppe mit Thymianschaum

Hauptgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet
Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, kleine Kartoffeln

Französische Flugentenbrust
Cassissoße, Vichy Karotten, Stachelbeeren, Mandelbällchen

Picatta von der Pute
Basilikumsoße, Paprikagemüse, Zitronenreis

Desserts

Zwetschgenrösterparfait mit weißer Schokoladensoße

Croissant & Butterpudding mit Ananas-Karamel

Frisch geschnittenes Obst

Käsevariation
Bel Paese, Roquefort, Reblochon, Feta Schafskäse, Pfirsichsoße