

MS AMADEA / ABENDESSEN

Mitwoch, 14. November 2018
Kapstadt / Südafrika

VORSPEISEN

Glückstädter Matjes
Rote Bete, Kaviar-Creme fraiche, Schwarzbrot

Barbarie Flugentenbrust
Balsamico Berglinsen, Chicoree, Orangen Cumberland

Knackige Blattsalate „Caprese“
mit Tomaten, Mozzarella di Bufala und Basilikumdressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Ingwer-Profiteroles

Schaumige Zuckererbsensuppe mit Pfefferminze

HAUPTGERICHTE

Zander auf der Haut gebraten
Speckstippe, glasierte Gurken mit Shrimps, Dillkartoffeln

Keule vom Neuseeland Lamm
Zitronenthymianjus, Zucchini Ratatouille, Parmesanpolenta

Tranchen vom Schweinefilet
Pfifferlingrahmsoße, Karotten-Bohnengemüse, Schupfnudeln

DESSERTS

Bailey´s-Schokoladenmousse im Himbeersüppchen

Mangokompott mit Streuseln und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

Käsevariation

Grana Padano, Bavaria Blue, Pont Eveque, Chaource, Preiselbeersoße

GEDECK

Schaumige Butter / Schwarze Olivencreme / Kräuterquark
Frisches aus dem Brotkorb

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Barbarie Flugentenbrust
Balsamico Berglinsen, Chicoree, Orangen Cumberland

Kraftbrühe mit Lauch und Ingwer-Profiteroles

Zander auf der Haut gebraten
Speckstippe, glasierte Gurken mit Shrimps, Dillkartoffeln

Mangokompott mit Streuseln und Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ

Knackige Blattsalate „Caprese“
mit Tomaten, Mozzarella di Bufala und Basilikum-Dressing

Schaumige Zuckererbsensuppe mit Pfefferminze

Auberginen-Gemüseauflauf
mit Strauchtomatensoße und Bandnuedeln

Bailey´s-Schokoladenmousse im Himbeersüppchen

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schweizer Wurst-Käsesalat mit Bauernbrot

WEINEMPFEHLUNG

2016 Albarino do Fefinanes
Bodegas Palacios de Fefiñanes / Spanien
Flasche 0,75 l € 29,00

2015 Crozes Hermitage Syrah AOC
Syrah, trocken Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
Flasche 0,75 l € 29,00