

## 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-Bohngemüse, 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 Bandnudeln

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