

MS AMADEA / MITTAGESSEN

Mittwoch, 14. November 2018
Kapstadt / Südafrika

VORSPEISEN

Frühtecocktail mit Bacardi

Fleischsalat mit eingelegtem Kürbis

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gemüsecremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ozean Barschfilet
Kräuterschaumsoße, Röstgemüse Knoblauchbrot

Gefüllter Hackbraten
Paprikasoße, Rahmkohlrabi, Kartoffelpüree

„Pasta Carbonara“
Spaghetti mit Speck-Sahnesoße und Grana Padano

DESSERTS

Waldbeercrème mit Blaubeeren und Mandelkeks

Exotische Früchtschnitte mit Mangosoße

Eisbecher „Coupe Denmark“

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fleischsalat mit eingelegtem Kürbis

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gefüllter Hackbraten
Paprikasoße, Rahmkohlrabi, Kartoffelpüree

Waldbeercrème mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ

Frühtecocktail mit Bacardi

Gemüsecremesuppe mit Croutons

Gemüseragout „Madras“
Mango-Chutney, Brokkoli, Basmati-Kokosnussreis

Eisbecher „Coupe Denmark“

WEINEMPFEHLUNG

Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
Karaffe 0,25 l € 6,50

Penfolds Koonunga Hill
Cabernet Sauvignon
Shiraz / Australien
Karaffe 0,25 l € 5,90