

# MS AMADEA / MITTAGESSEN

**Mittwoch, 14. November 2018**  
**Kapstadt / Südafrika**

## VORSPEISEN

Früchtecocktail 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

Waldbeercreme mit Blaubeeren und Mandelkeks

Exotische Fruchtschnitte 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

Waldbeercreme mit Blaubeeren und Mandelkeks

## VEGETARISCHES MENÜ

Früchtecocktail 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