

MS AMADEA / MITTAGESSEN

Dienstag, 22. Januar 2019

Auf See

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

VORSPEISEN

Surimibällchen auf asiatischem Gemüse

Kreolischer Putenstreifensalat

Kreolischer Putenstreifensalat

Linsencrémesuppe mit Kräuterschaum

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

Gebackener Basafisch
mit Soße Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat

SUPPEN

Gazpacho mit Croutons

Ofenfrische Dukatenbuchten mit Amarula - Vanillesoße

Linsencrémesuppe mit Kräuterschaum

VEGETARISCHES MENU

HAUPTGERICHTE

Gebackener Basafisch
mit Soße Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat

Asiatischer Gemüsesalat

Ofenfrisches Brathähnchen

Gazpacho mit Croutons

Paprika-Natursoße, französische Erbsen, Pilaf Reis

Scharfes Nudelgericht mit Gemüse und Spiegelei

Königsberger Klopse

Kürbis-Nußkuchen mit Nougatsahne

Kaperndoße, Rote Bete Salat, Petersilienkartoffeln

DESSERTS

Ofenfrische Dukatenbuchten mit Amarula - Vanillesoße

WEINEMPFEHLUNG

Kürbis-Nußkuchen mit Nougatsahne

Castell Fuerte Viura Blanco
Navarra, Spanien
Karaffe 0,25 l € 5,50

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

Gemischtes Eis mit Ananaskaramel

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet