

MS AMADEA / MITTAGESSEN

Dienstag, 22. Januar 2019
Auf See

VORSPEISEN

Surimibällchen auf asiatischem Gemüse

Kreolischer Putenstreifensalat

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

SUPPEN

Gazpacho mit Croutons

Linsencrèmesuppe mit Kräuterschaum

HAUPTGERICHTE

Gebackener Basafisch
mit Soße Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat

Ofenfrisches Brathähnchen
Paprika-Natursoße, französische Erbsen, Pilaf Reis

Königsberger Klopse
Kapernsoße, Rote Bete Salat, Petersilienkartoffeln

DESSERTS

Ofenfrische Dukatenbuchteln mit Amarula - Vanillesoße

Kürbis-Nußkuchen mit Nougatsahne

Gemischtes Eis mit Ananaskaramel

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kreolischer Putenstreifensalat

Linsencrèmesuppe mit Kräuterschaum

Gebackener Basafisch
mit Soße Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat

Ofenfrische Dukatenbuchteln mit Amarula - Vanillesoße

VEGETARISCHES MENU

Asiatischer Gemüsesalat

Gazpacho mit Croutons

Scharfes Nudelgericht mit Gemüse und Spiegelei

Kürbis-Nußkuchen mit Nougatsahne

WEINEMPFEHLUNG

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