

MS AMADEA / ABENDESSEN

Mittwoch, 23. Januar 2019
Yangon (Rangun) / Myanmar (Burma)

VORSPEISEN

Tomaten & Büffelmozzarella „Caprese“

Gebackenes Mettbällchen auf knackigem Wok Gemüse

„Gyin Thoke“

Burmesischer Ingwersalat mit eingelegtem Ingwer, Kohl
Tomaten und gerösteten Kürbiskernen

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Graupen und Farceklösschen

Meerrettichcrèmesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet

Dillsoße, glasiertes Karottengemüse, Kartoffeln

Wildschweinragout „Toskana“

Grappa Rosinen, Rosenkohl, Walnuss-Tagliatelle

Aufgeschnittene Maispoulardenbrust
Rosmarinjus, cremiges Ratatouille, Reiskrokette

DESSERTS

Bananen-Tempura mit Bananeneis und Brandy-Chantilly

Crème Brûlée ... Gebrannte Crème

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Gorgonzola, Chaumes, St. Maure, Himbeersoße

GEDECK

Schaumige Butter / Curry-Kokos Dip / Meerrettich-Senf Dip
Frisches aus dem Brotkorb

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackenes Mettbällchen auf knackigem Wok Gemüse

Rotkohlessenz mit Graupen und Farceklösschen

Gebratenes Rotbarschfilet
Dillsoße, glasiertes Karottengemüse, Kartoffeln

Bananen-Tempura mit Bananeneis und Brandy-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten & Büffelmozzarella „Caprese“

Meerrettichcrèmesuppe mit Schwarzbrot

Asia Kohlroulade mit cremiger Soja-Sesamsoße

Crème Brûlée ... Gebrannte Crème

WIE IM BIERGARTEN

Wurstsalat und Obatzda mit ofenfrischer Bier-Brezel

WEINEMPFEHLUNG

2017 Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc, Sileni Winery
Marlborough, Neuseeland
Flasche 0,75 l € 21,00

2014 Heger „Sonett“
Spätburgunder, Weingut Heger
Baden, Deutschland
Flasche 0,75 l € 21,50