

# 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 Maispouardenbrust  
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