

MS AMADEA / MITTAGESSEN

Mittwoch, 23. Januar 2019
Auf See

VORSPEISEN

Pochierte Birne mit Gorgonzolacrème

Tabouleh mit Kaninchen und Kurkuma Dip

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

SUPPEN

Stachelbeerkaltschale

Kraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maître d’Hotel“
Fischeintopf mit Soße Rouille und Knusper-Baguette

MYANMAR SPEZIAL

„Burmesisches Rinder-Curry“
Würzig-fruchtiges Curry mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Zitronengrass, Ingwer, Jasmin Reis und Chapati

Holsteiner Cordon Bleu
eingemachte Schnippelbohnen, Spiegelei, Butterkartoffeln

DESSERTS

Marillengrütze mit Eiscrème

Weisser Schokoladen-Brownie mit Erdbeersoße

Italienischer Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tabouleh mit Kaninchen und Kurkuma Dip

Kraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

„Burmesisches Rinder-Curry“
Würzig-fruchtiges Curry mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Zitronengrass, Ingwer, Jasmin Reis und Chapati

Marillengrütze mit Eiscrème

VEGETARISCHES MENU

Pochierte Birne mit Gorgonzolacrème

Stachelbeerkaltschale

Kleine Reibekuchen mit Apfelmus und Zimtzucker

Weisser Schokoladen-Brownie mit Erdbeersoße

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltiner
Willi Bründelmayer, Österreich
Karaffe 0,25 l € 5,10

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg, Baden, Deutschland
Karaffe 0,25 l € 5,10