

# MS AMADEA / ABENDESSEN

Samstag, 16. Februar 2019  
Auf See

## VORSPEISEN

Mango Cocktail mit Campari-Orange

Französische Rillettes-Praline mit Sellerie-Cassiscrème

Caesar Salat ... mit allem was dazu gehört!

## SUPPEN

Consommé mit Paprika, Tomaten, Reis und Kräuter

Schalottencrémesuppe mit Zimtcrotons

## HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet

Hummersoße, bunte Gemüsepaella, Knoblauchbrot

Geschmorte Entenbrust

Kräutersoße, warmer Speckkrautsalat, Serviettenknödel  
geschmorte Preiselbeerbirne

Käse-Schnitzel vom Schweinefilet

fruchtige Tomatensoße, grüner Spargel, Käsetortellini

## DESSERTS

Schokoladen-Küchlein mit Maracujaschaum und Käsekuchen-Himbeereis

Cassata ... im Glas serviert

Frisch geschnittenes Obst

Käsevariation

Grana Padano, Bavaria Blue, Pont-l'Évêque, Chaource, Preiselbeersoße

## GEDECK

Schaumige Butter / Knoblauch Mayonnaise / Asia Frischkäse  
Frisches aus dem Brotkorb

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Französische Rillettes-Praline mit Sellerie-Cassiscrème

Consommé mit Paprika, Tomaten, Reis und Kräuter

Geschmorte Entenbrust

Kräutersoße, warmer Speckkrautsalat, Serviettenknödel  
geschmorte Preiselbeerbirne

Schokoladen-Küchlein mit Maracujaschaum und Eis

## VEGETARISCHES MENÜ

Mango Cocktail mit Campari-Orange

Schalottencrémesuppe mit Zimtcrotons

Käsetortellini in Tomatensoße mit Spargelkompott

Cassata... im Glas serviert

## GUT & BÜRGERLICH

Wiener Würstchen in Gulaschsaft mit Gewürzgurke und Brötchen

## WEINEMPFEHLUNG

2017 Sauvignon Blanc  
Steirische Klassik, Weingut Tement  
Steiermark,  
Flasche 0,75 l      € 29,00

2015 Crozes Hermitage Syrah AOC  
Weingut E. Guigal  
Rhône Tal, Frankreich  
Flasche 0,75 l      € 29,00