

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

Schalottencrèmesuppe mit Zimtroutons

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

Schalottencrèmesuppe mit Zimtroutons

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