

MS AMADEA / MITTAGESSEN

Sonntag, 17. Februar 2019
Adelaide / Australien

VORSPEISEN

Gebackene Grünschalmuscheln mit Aioli Dip

Gebratener Reissalat mit Schweinefleisch

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

SUPPEN

Gemüseessenz mit Polentaklößchen

Blumenkohlcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratener Graved Lachs

Kräuter-Rührei, Rettichsalat, Butterkartoffeln

Krosse Spanferkelkeule

Biersoße, Eier-Meerrettichsalat, Schupfnudeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
in Rotwein-Senfsoße mit Rosenkohl und Linsenreis

DESSERTS

Aprikosenstrudel mit Vanillesoße und Nusseis

Eierlikör-Brownie-Trifle

Eisbecher „The Rocks“
Tiramisu Eiscrème, Kirschen, Cookies, Sahne und Streusel

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Grünschalmuscheln mit Aioli Dip

Blumenkohlcremesuppe mit Croutons

Krosse Spanferkelkeule

Biersoße, Eier-Meerrettichsalat, Schupfnudeln

Aprikosenstrudel mit Vanillesoße und Nusseis

VEGETARISCHES MENU

Weintrauben Bolero mit Brandy

Gemüseessenz mit Polentaklößchen

Gebratener Spinat-Serviettenknödel mit Pilzsoße und Spiegelei

Eisbecher „The Rocks“

Tiramisu Eiscrème, Kirschen, Cookies, Sahne und Streusel

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Volratz
trocken Rheingau
Deutschland

Karaffe 0,25 l € 5,70

Chianti Colli Sinesi
Sangiovese, Toskana
Italien

Karaffe 0,25 l € 5,70