

# 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 Nüsseis

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 Nüsseis

## 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