

# MS AMADEA / MITTAGESSEN

Montag, 18. März 2019  
Neiafu (Vava'u) / Tonga

## VORSPEISEN

Kiwi und Honigmelone mit Galliano

„Rollmops“ mit Lauchsalat und Pumpernickel

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

## SUPPEN

Geeiste Rote Grütze

Kraftbrühe mit Eierflocken

## HAUPTGERICHTE

Steak von der Pazifik Königsmakrele

Ingwer-Chilisoße, Französichen Erbsen, Gelbwurzreis

Salzwiesen Lammrücken

Nashi Birnen-Balsamicojus, glasierter Kürbis  
Rosmarinkartoffeln

## Defzig & Lecker

Bratwurstschnecke mit Sauerkraut, Kartoffelpüree  
und Valenbrooker Bratwurstsenf

## DESSERTS

Brombeermousse im Rum-Tahiti Vanillesüppchen

Beschwipster Guglhupf mit Sangriasoße und Sahne

Eisbecher „Kokosknacker“

mit Batida de Coco, Stracciatella Eis, Kokosraspeln und Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Rollmops“ mit Lauchsalat und Pumpernickel

Kraftbrühe mit Eierflocken

Salzwiesen Lammrücken

Nashi Birnen-Balsamicojus, glasierter Kürbis  
Rosmarinkartoffeln

Beschwipster Guglhupf mit Sangriasoße und Sahne

## VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi und Honigmelone mit Galliano

Geeiste Rote Grütze

Überbackener Tofu Käse  
mit Kartoffelpuffer und geschmolzenen Tomaten

Brombeermousse im Rum-Tahiti Vanillesüppchen

## WEINEMPFEHLUNG

Goldriesling

Weingut Schloss Proschwitz  
Deutschland

Karaffe 0,25 l € 6,50

Montepulciano

D'Abruzzo DOC Abruzzen  
Italien

Karaffe 0,25 l € 5,00