

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

Deftig & 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 Abruzzan
Italien
Karaffe 0,25 l € 5,00