

MS AMADEA / MITTAGESSEN

Mittwoch, 24. April 2019

Auf See

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Schuss

„Teufelsroller“

„Teufelsroller“

„Rollmops*“ in scharfer Soße mit Krautsalat und Schwarzbrot

„Rollmops*“ in scharfer Soße mit Krautsalat und Schwarzbrot

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

Cremige Mandarinen Kaltschale

SUPPEN

Cremige Mandarinen Kaltschale

Würziger Barbecue Hackbraten im Speckmantel

mit Bratensoße, Erbsen, Röstzwiebel und Kartoffel-Maispüree

Couscous Suppe mit Auberginen

Eisbecher „Schönbrunn“

Haselnusseis mit Zwetschgenröster und Biskuitroulade

HAUPTGERICHTE

Rotbarschfilet „Sweet & Spicy“

VEGETARISCHES MENÜ

süß-scharfe Ananassoße, Asia Gemüse, Sesamreis

Fruchtcocktail mit Schuss

Würziger Barbecue Hackbraten im Speckmantel
mit Bratensoße, Erbsen, Röstzwiebel und Kartoffel-Maispüree

Couscous Suppe mit Auberginen

Gekochte Kalbszunge
mit Sauerrahm-Gemüsesoße und Petersilienkartoffeln

Linguini al Pesto

DESSERTS

Gebackener Quarkkuchen mit Pfirsichsoße und Sahne

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeerkompott

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeerkompott

WEINEMPFEHLUNG

Eisbecher „Schönbrunn“

Goldriesling

Montepulciano

Haselnusseis mit Zwetschgenröster und Biskuitroulade

Weingut Schloss Proschwitz

D'Abruzzo DOC

Deutschland

Abruzzen, Italien

Karaffe 0,25 l € 6,50 Karaffe 0,25 l € 5,00

Lebensmittelhinweis

*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.