

MS AMADEA / MITTAGESSEN

Mittwoch, 24. April 2019

Auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Schuss

„Teufelsroller“

„Rollmops*“ in scharfer Soße mit Krautsalat und Schwarzbrot

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

SUPPEN

Cremige Mandarinen Kaltschale

Couscous Suppe mit Auberginen

HAUPTGERICHTE

Rotbarschfilet „Sweet & Spicy“

süß-scharfe Ananassoße, Asia Gemüse, Sesamreis

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

Gekochte Kalbszunge

mit Sauerrahm-Gemüsesoße und Petersilienkartoffeln

DESSERTS

Gebackener Quarkkuchen mit Pfirsichsoße und Sahne

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeerkompott

Eisbecher „Schönbrunn“

Haselnusseis mit Zwetschgenröster und Biskuitroulade

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet

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.

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Teufelsroller“

„Rollmops*“ in scharfer Soße mit Krautsalat und Schwarzbrot

Cremige Mandarinen Kaltschale

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

Eisbecher „Schönbrunn“

Haselnusseis mit Zwetschgenröster und Biskuitroulade

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Schuss

Couscous Suppe mit Auberginen

Linguini al Pesto

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeerkompott

WEINEMPFEHLUNG

Goldriesling
Weingut Schloss Proschwitz
Deutschland

Karaffe 0,25 l € 6,50

Montepulciano
D'Abruzzo DOC
Abruzzen, Italien
Karaffe 0,25 l € 5,00