

MS AMADEA / ABENDESSEN

Donnerstag, 16. Mai 2019
Auf See

VORSPEISEN

Glückstädter Matjes
Rote Bete, Kaviar-Crème fraîche, Schwarzbrot

Barbarie Flugentenbrust
Balsamico Berglinsen, Chicoree, Orangen Cumberland

Knackige Blattsalate „Caprese“
mit Tomaten, Mozzarella di Bufala und Basilikumdressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Ingwer-Profiteroles

Schaumige Zuckererbsensuppe mit Pfefferminze

HAUPTGERICHTE

Zander auf der Haut gebraten
Speckstippe, glasierte Gurken mit Shrimps, Dillkartoffeln

Keule vom Neuseeland Lamm
Zitronenthymianjus, Zucchini Ratatouille, Parmesanpolenta

Tranchen vom Schweinefilet
Pfifferlingrahmsoße, Karotten-Bohngemüse, Schupfnudeln

DESSERTS

Baileys-Schokoladenmousse im Himbeersüppchen

Mangokompott mit Streuseln und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

Käsevariation
Appenzeller, Gorgonzola, Camembert, Limburger, Aprikosensoße

GEDECK

Schaumige Butter / Getrocknetes Tomatenpesto / Basilikum-Frischkäse
Frisches aus dem Brotkorb

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Barbarie Flugentenbrust
Balsamico Berglinsen, Chicoree, Orangen Cumberland

Kraftbrühe mit Lauch und Ingwer-Profiteroles

Zander auf der Haut gebraten
Speckstippe, glasierte Gurken mit Shrimps, Dillkartoffeln

Mangokompott mit Streuseln und Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ

Knackige Blattsalate „Caprese“
mit Tomaten, Mozzarella di Bufala und Basilikum-Dressing

Schaumige Zuckererbsensuppe mit Pfefferminze

Auberginen-Gemüseauflauf
mit Strauchtomatensoße und Bandnudeln

Baileys-Schokoladenmousse im Himbeersüppchen

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schweizer Wurst-Käsesalat mit Bauernbrot

WEINEMPFEHLUNG

2017 Pfaffenweiler
Deutscher Prädikatswein
Baden, Deutschland
Flasche 0,75 l € 19,00

2014 Spätburgunder
Heger Sonett, Weingut Heger
Baden, Deutschland
Flasche 0,75 l € 21,50