

# MS AMADEA / HAFEN MITTAGESSEN

**Donnerstag, 16. Mai 2019**  
**Bremerhaven / Deutschland**

## VORSPEISEN

Atlantik Lachs Dreierlei  
Mexiko / Russland / Norwegen

Schmorfenchel-Orangensalat  
Maishähnchenbrust, Rucola-Couscous Vinaigrette

## SUPPE

Geröstete Rote Paprikasuppe mit Thunfisch Bruschetta

## HAUPTGERICHTE

Sankt Petersfisch & Riesengarnele  
Krustentiersoße, Grüne Erbsencreme, Zwergtomaten  
Rosmarin-Polentaschnitte

Rinderfilet & Jakobsmuschel  
Asia Barbecue Soße, Shitake Pilz Chutney, Pak Choi  
Kartoffel-Limonenpüree

## DESSERT

Schokoladen-Sesam Crumble  
Ananas-Honig Chips, Sauerrahm-Granatapfel Eis

## GEDECK

Butter, Kräuter-Zitronenpfeffer Frischkäse  
Kalamata Oliven Tapenade, Ofenfrisches Bäcker Konfekt

## VEGETARISCHES MENÜ

Schmorfenchel-Orangensalat  
Süßkartoffel Samosa, Rucola-Couscous Vinaigrette

Geröstete Rote Paprikasuppe, Croutons

Tomaten Tarte „Oriental“  
Blattspinat, Auberginencreme, Schafskäse

Schokoladen-Sesam Crumble  
Ananas-Honig Chips, Sauerrahm-Granatapfel Eis

## WEINEMPFEHLUNG

Goldriesling  
Weingut Schloss  
Proschwitz, Deutschland  
Karaffe 0,25 l € 6,50

Montepulciano  
D'Abruzzo DOC  
Abruzzen, Italien  
Karaffe 0,25 l € 5,50