

MS AMADEA / ABENDESSEN

**Samstag, 17. August 2019
Wismar / Deutschland**

VORSPEISEN

Wassermelone mit Aperol Spritz

„Baltic Ceasar“
mit Baltischem Rauchzupffleisch
Kapernknusper und Croutons

Salat „Alles Grün“ mit Joghurt-Jalapeno Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Hühnerleber Klösschen

Schaumige Currysuppe mit Palmenherzen

HAUPTGERICHTE

Gebratener Seehecht
Riesling-Kaviarsoße, Tomaten-Selleriegemüse, gelber Reis

Schmorbraten „Westmoreland“
Rotwein-Essiggemüse Jus, Prinzess Bohnen, Kartoffelgratin

Geschnetzeltes vom Kalb
Weinbrand-Champignonsauce, Romanesco, Mandelkroketten

DESSERTS

Rote Grütze mit Kaffeeeescreme und Eierlikörsahne

Vanille-Quark Panna Cotta mit Pflaumen und Cookie

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Asiago, Roquetfort, Brie de Normandie, Munster, Erdbeersoße

GEDECK

Schaumige Butter / Curry-Kokos Dip / Meerrettich-Senf Dip
Frisches aus dem Brotkorb

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Wassermelone mit Aperol Spritz

Kraftbrühe mit Hühnerleber Klösschen

Gebratener Seehecht
Riesling-Kaviarsoße, Tomaten-Selleriegemüse, gelber Reis

Rote Grütze mit Kaffeeeescreme und Eierlikörsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Salat „Alles Grün“ mit Joghurt-Jalapeno Dressing

Schaumige Currysuppe mit Palmenherzen

Gebackener Spargel mit Eiersalat und Petersilienkartoffeln

Vanille-Quark Panna Cotta mit Pflaumen und Cookie

GUT & BÜRGERLICH

Leberkäs Schnitzel mit Rahmgemüse und Kartoffeln

WEINEMPFEHLUNG

2017 Eitelsbacher Karthäuserhofberg
Riesling, QbA, trocken
Deutschland

Flasche 0,75 l € 24,00

2015 GB Rouge Spätburgunder, trocken
Weingut Georg Breuer, Rheingau
Deutschland

Flasche 0,75 l € 26,00