

## **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 Kaffeeiscreme 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 Kaffeeiscreme 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