

## **MS AMADEA / MITTAGESSEN**

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

### **VORSPEISEN**

Fruchtcocktail mit Limonenjoghurt

Hackepeter mit saurer Gurke und Schwarzbrot

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

### **SUPPEN**

Rinderkraftbrühe „Madrilene“

Rote Beete-Paprikasuppe mit Salbeischaum

### **HAUPTGERICHTE**

Bunter Fischspieß vom Grill  
Thymian-Orangenbutter, Tomatensauce, Gemüsereis

Glasierter Nackenbraten  
Bratensoße, Sauerkraut, Röstzwiebel, Stampfkartoffel

Lasagne Bolognese mit Mozzarella und Basilikumsoße

### **DESSERT**

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Weintraubenkuchen „Baltic Dream“ mit Rotweinschaum

Eisbecher „Mangotraum“  
Rum Rosineneis, Mango Kompott, Batida de Coco, Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet

## **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Hackepeter mit saurer Gurke und Schwarzbrot

Rinderkraftbrühe „Madrilene“

Glasierter Nackenbraten  
Bratensoße, Sauerkraut, Röstzwiebel, Stampfkartoffel

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Fruchtcocktail mit Limonenjoghurt

Rote Beete-Paprikasuppe mit Salbeischaum

Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Zwergtomaten

Weintraubenkuchen „Baltic Dream“ mit Rotweinschaum

### **WEINEMPFEHLUNG**

Castell Fuerte  
Viura Blanco, Navarra  
Spanien  
Karaffe 0,25 l € 5,70

Spätburgunder Fass 3  
Zeller Abtsberg  
Baden, Deutschland  
Karaffe 0,25 l € 5,10