

MS AMADEA / MITTAGESSEN

Samstag, 14. Dezember 2019
Savona / Italien

VORSPEISEN

Lachscarpaccio „Togarashi Style“

Pikanter Schweinefleischsalat mit Zwiebel Crunch und Chili Mayonaise

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen

Rosenkohlcèmesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Atlantik Flunderfilet

Kräuterschaumsoße, Röstgemüse Knoblauchbrot

Kaninchen Cordon Bleu
Estragonsoße, Rosenkohl, Kartoffel-Meerrettichpüree

„Käse Tortellini“
mit Kräuter-Sahnesoße, Kirschtomaten und Grana Padano

DESSERTS

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Keks

Grießflammerie mit Fruchtsoße

Eisbecher „Coupe Dänemark“
Vanille Eis, Schokoladensauce, geröstete Mandel, Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet

GEDECK

Schaumige Butter, Oliventapenade, Kräuterquark, Bäcker Konfekt

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Lachscarpaccio „Togarashi Style“

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen

Kaninchen Cordon Bleu
Estragonsoße, Rosenkohl, Kartoffel-Meerrettichpüree

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Keks

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi Cocktail mit Triple Sec

Rosenkohlcèmesuppe mit Croutons

Gemüsecurry „Madras“
Mango-Chutney, Brokkoli, Basmati-Kokosnussreis

Eisbecher „Coupe Dänemark“
Vanille Eis, Schokoladensauce, geröstete Mandel, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Volratz
Rheingau
Deutschland

Karaffe 0,25 l € 5,70

Chianti Colli Sinesi
Sangiovese, Toskana
Italien

Karaffe 0,25 l € 5,70