

MS AMADEA / ABENDESSEN

Donnerstag, 26. März 2020

Auf See

VORSPEISEN

Lachs Tatar „Baltic Dream“

Radieschensalat mit gehacktem Ei

SUPPEN

Stubenküken Essenz mit Thymian-Backerbsen

Süßkartoffelsuppe mit Kurkuma

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet
Paprikaschoten, Salamiknusper, weisses Bohnenpüree

Rinderfilet am Stück gebraten
Kräuterbutter, Bohnen-Speck Gemüse, Röstkartoffeln

„Aus der Kalten Küche“
Knuspriger Schweinebauch mit Bratkartoffeln,
Valenbrooker Senf

DESSERTS

Warmer Schokopudding
mit Schokosoße, Vanilleeis und Rum-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Roquefort, Reblochon, Feta Schafskäse, Erdbeersoße

GEDECK

Schaumige Butter, Linsen Tapenade, Tzatziki
Bäcker Konfekt

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Lachs Tatar „Baltic Dream“

Stubenküken Essenz mit Thymian-Backerbsen

Rinderfilet am Stück gebraten
Kräuterbutter, Bohnen-Speck Gemüse, Röstkartoffeln

Warmer Schokopudding
mit Schokosoße, Vanilleeis und Rum-Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschensalat mit gehacktem Ei

Süßkartoffelsuppe mit Kurkuma

Kichererbsen-Couscous Bratling
Tomaten Marsala, Gurken-Yoghurt Dip

Warmer Schokopudding
mit Schokosoße, Vanilleeis und Rum-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2018 Poker Face, Chardonnay
Calabria Family Wines
Riverina, New South Wales Australia
Flasche 0,75 l € 18,00

2017 Chianti, Sangiovese
Castello di Querceto
Toskana, Italien
Flasche 0,75 l € 20,00