

MS AMADEA / MITTAGESSEN

Donnerstag, 26. März 2020

Auf See

VORSPEISEN

Ananas Bolero mit Piña Colada

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

SUPPEN

Graupensuppe mit Zitrone und Ei

HAUPTGERICHTE

Neuseeländisches Hokifilet

Thai Currysoße, Papaya Relish, gebratener Reis

Geschmorte Rinderroulade

Burgundersoße, Rotkohl, Butterkartoffeln

Spaghetti Aglio e Olio

mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie und Grana Padano

DESSERTS

Griß-Fruchtpudding mit Nougatsoße

Brombeer „Trifle“ mit Whiskylikör

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Ananas Bolero mit Piña Colada

Graupensuppe mit Zitrone und Ei

Geschmorte Rinderroulade

Burgundersoße, Rotkohl, Butterkartoffeln

Griß-Fruchtpudding mit Nougatsoße

VEGETARISCHES MENÜ

Ananas Bolero mit Piña Colada

Graupensuppe mit Zitrone und Ei

Spaghetti Aglio e Olio

mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie und Grana Padano

Brombeer „Trifle“ mit Whiskylikör

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltiner

Willi Bründelmayer

Österreich

Karaffe 0,25 l € 5,10

Chianti Colli Sinesi

Sangiovese, Toskana

Italien

Karaffe 0,25 l € 5,70