



MS AMADEA / ABENDESSEN

Donnerstag, 25. November 2021

Hamburg / Deutschland

VORSPEISEN

Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohl und Ponzu-Chili Schmand

Wildschwein Cevapcici
mit Zucchini Tzatziki und Tomatenbrot

SALAT

Gurkensalat mit Sauerrahm

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Grießnockerl

Broccolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Asia Lachsschnitte
Gewürzsauce, Sesambohnen, Bratnudeln

Geschmorter Kalbstafelspitz
Pfefferlingssauce, Rosenkohl, Kartoffelpüree

Kräuter-Schweinefilet
Rotweinsauce, Spargelspitzen, Thymian-Polenta

DESSERTS

Pfirsich Tarte mit Vanilleeis

Brombeeren-Eierlikör Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Gorgonzola, Pont Eveque,
Marillensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohl und Ponzu-Chili Schmand

Geflügelkraftbrühe mit Grießnockerl

Geschmorter Kalbstafelspitz
Pfefferlingssauce, Rosenkohl, Kartoffelpüree

Pfirsich Tarte mit Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Gurkensalat mit Sauerrahm

Broccolicremesuppe

Röstgemüse-Käse Tortilla mit Guacamole und Latino Reis

Brombeeren-Eierlikör Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2017 Gavi di Gavi Fossili DOC
Cortese
Weingut Cantine San Silvestro
Novello, Italien
19,00

2016 Cygnus
Cabernet Sauvignon,
Weingut Tasca,
Palermo Sizilien
€ 23,00