



MS AMADEA / MITTAGESSEN

**Donnerstag 25. November 2021
Hamburg / Deutschland**

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Limonen-Joghurt

Shrimps Sandwich mit Speck und Ei

SALAT

Tomatensalat mit Parmesan-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Pilzcremesuppe mit Salami-Chips

HAUPTGERICHTE

Nordischer Kochfisch
Mostrichsauce, Kohlrabi-Lauchgemüse, Kartoffeln

Rinderfiletsteak
Cajun-Hollandaise, Zucchini, Tex-Mex Kartoffeln

Cornflakes Hähnchenbrust
Thai Currysauce, Blattspinat, Erdnuß-Klebreis

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce
Rum-Rosineneis, Birne, Nougatsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Kräuter Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vitello Tonnato von der Kalbszunge

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Nordischer Kochfisch
Mostrichsauce, Kohlrabi-Lauchgemüse, Kartoffeln

Vanilleeis, Birne, Schokoladensauce, Mandeln, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Limonen-Joghurt

Pilzcremesuppe

Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat

Rum-Rosineneis, Birne, Schoko Sauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Rheingau Riesling,
QbA trocken, Deutschland
0,25l € 5,70

Covila Crianza
Tempranillo, Rioja, Grenacha,
Spanien
0,25l € 5,70