



MS AMADEA / GALA WILLKOMMENS ABENDESSEN

Freitag, 26. November 2021

Kiel / Deutschland

VORSPEISEN

Geräucherter Heilbutt
Kräuter Lassi ~ Kaviar-Dill-Kartoffelcreme

Beef Steak Tatar
Crema di Rucola ~ Knusperbrot ~ Pomodoro

SALAT

Panzanella mit Estragon Dressing

SUPPEN

Wildenten Consomme ~ Haselnuss Klösschen

Ratatouille Cremesuppe

SORBET

Ananas ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch & Black Tiger Garnele
Hummersauce ~ Zwergetomaten ~ Erbsen Mousseline

Kalbsrücken & Bries
Trüffeljus ~ Gemüsesortiment ~ Kartoffel Muffin

DESSERTS

Mohn-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Sabayon

Gereifter Taleggio
Lavendelhonig ~ Speckbrösel ~ Brioche

Kleine Naschereien

GEDECK

Butter, Cipriani Butter, Asia Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gebratenes Zucchini Carpaccio

**

Panzanella mit Estragon Dressing

**

Ratatouille Cremesuppe

**

Ananas ~ Champagner

**

Graupen-Couscous Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse

**

Mohn-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Sabayon

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2018 Robert Weil
Riesling, QbA, trocken
Weingut Robert Weil,
Kiedrich, Rheingau
€ 24,00

2015 Heger Sonett
Spätburgunder, trocken,
Weingut Heger,
Ihringen, Baden
€ 21,50