



MS AMADEA / MITTAGESSEN

Freitag 26. November 2021

Kiel / Deutschland

VORSPEISEN

Entenpraline mit Fenchel-Apfelsalat

Mortadella-Wurstsalat mit Ciabatta

SALAT

Eisbergsalat mit Ei und Gorgonzola-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnußnockerl

Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Paniertes Flunderfilet

Remouladensauce, Kartoffel-Gurkensalat

Balsamico-Hirschkeule

Sauerkirschensauce, Wirsing, Kürbisstampf

Königsberger Klopse

Kapernsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

DESSERTS

Kieler Butterkuchen mit Vanillesahne

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Streusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safranbutter, Linsencreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Entenpraline mit Fenchel-Apfelsalat

Kraftbrühe mit Walnußnockerl

Balsamico-Hirschkeule

Sauerkirschensauce, Wirsing, Kürbisstampf

Kieler Butterkuchen mit Vanillesahne

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Ei und Gorgonzola-Dressing

Gemüsecremesuppe

Käse Tortellini alla Puttanesca

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Streusel, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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