



## MS AMADEA / MITTAGESSEN

Dienstag 7. Dezember 2021  
Fredericia / Dänemark

### VORSPEISEN

Meeresfrüchte Cocktail

Nordischer Nudelsalat

mit Schinken, Erbsen, Spargel, Äpfel und Ei

### SALAT

Eisbergsalat mit Ziegenkäse und Grapefruit

### SUPPEN

Solijanka mit Phoenix Brot

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Artischocken-Tomatenkompott, Pesto-Linguini

Gekochte Rinderbrust

Meerrettichsauce, Bouillongemüse, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Barbecue Hähnchenkeule mit gebratenem Maiskolben  
und Mojo Kartoffeln

### DESSERTS

Orangen-Grießflammerie mit Brombeeren

Bananeneis, Bananenlikör, Biskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

### GEDECK

Butter, Minzbutter, Kernöl Dip, Baguette

\*\*\*

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Nordischer Nudelsalat

mit Schinken, Erbsen, Spargel, Äpfel und Ei

Solijanka mit Phoenix Brot

Gebratenes Meerbrassenfilet

Artischocken-Tomatenkompott, Pesto-Linguini

Orangen-Grießflammerie mit Brombeeren

### VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Ziegenkäse und Grapefruit

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

Auberginenomelett mit Knoblauchkreis und Salsa Manila

Bananeneis, Bananenlikör, Biskuit, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner

Weingut Willi Bründlmayer,

Kamptal, Österreich

0,25 l 5,10 €

Chianti Colli Sinesi

Sangiovese,

Toskana, Italien

0,25 l 5,70 €