



## 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 Knoblauchreis 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 €