



MS AMADEA / ABENDESSEN

Dienstag, 18. Januar 2022

Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponz-Chili Schmand

Wildschwein-Chorizo Cevapcici mit Zucchini Tzatziki

Mediterraner Kartoffelsalat

SUPPEN

Vietnamesische Gemüse Pho Suppe

Kohlsuppe mit Schwarzwälder Schinken

HAUPTGERICHTE

Gebratener Victoriabarsch
Rosmaringemüse, Steinpilz-Schinken Tagliatelle

Tafelspitz vom Jungbullen
Rahmspinat, kalte Schnittlauchsauc, Meerrettich-Kartoffeln

Lammkoteletts in Honig-Kräuter Marinade
weißes Bohnenkompott, grüner Spargel, Feta Käse-Couscous

DESSERTS

Pfirsich Tarte mit Vanilleeis und Ahornsirup

Eierlikör-Brombeeren Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Tomme de Lomont, Bleu d’Auvergne, Livarot
Pflaumensenf, Baguette



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponz-Chili Schmand

Kohlsuppe mit Schwarzwälder Schinken

Lammkoteletts in Honig-Kräuter Marinade
weißes Bohnenkompott, grüner Spargel, Feta Käse-Couscous

Pfirsich Tarte mit Vanilleeis und Ahornsirup

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Karottensalat und Cocktailsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Mediterraner Kartoffelsalat

Vietnamesische Gemüse Pho Suppe mit Glasnudeln

Röstgemüse-Käse Tortilla mit Guacamole und Kürbis Fritten

Eierlikör-Brombeeren Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2020 Kaitui
Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Ellerstadt, Pfalz
€ 23,00

2017 Black Print
Cabernet Sauvignon, Merlot
Weingut Markus Schneider
St. Laurent, Rheinpfalz
€ 29,00