



MS AMADEA / MITTAGESSEN

Dienstag, 18. Januar 2022
Auf See

VORSPEISEN

Papaya Cocktail mit Limone

Salami-Provolone Sandwich mit Eier-Kräuter Mayonnaise

Gurken-Minze Salat mit Granatapfel

SUPPEN

Leberknödelsuppe

Curry-Linsensuppe mit Creme Fraiche

HAUPTGERICHTE

Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Puten Rollbraten
Steinpilzsauce, Wirsing, Kartoffel-Bavaria Blue Gratin

„Aus der Mannschaftsküche“
Erbseneintopf mit Schweinebauch und Landjäger Würstchen

DESSERTS

Zwetschkuchen mit Quark-Zimtcreme

Vanilleeis, Birne, Schokoladensauce, Mandeln, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia-Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Provolone Sandwich mit Eier-Kräuter Mayonnaise

Leberknödelsuppe

Gebatener Neuseeland Hoki
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Vanilleeis, Birne, Schokoladensauce, Mandeln, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gurken-Minze Salat mit Granatapfel

Curry-Linsensuppe mit Creme Fraiche

Grüne Spaghetti mit Tomaten und Saint Maure Ziegenkäse

Zwetschkuchen mit Quark-Zimtcreme

WEINEMPFEHLUNG

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

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