



MS AMADEA / ABENDESSEN

Sonntag, 29. Mai 2022

Auf See

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grissini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Avocado Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Balsamico gebeizte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Kroketten

Maishähnchen Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu de Auvergne, Livarot

Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz
Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Balsamico gebeizte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Kroketten

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Avocado Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2018 Chardonnay, Viura Blanco

Marco Real

Rueda / Spanien

€ 17,00

2015 „GB Rouge“ Spätburgunder

Weingut Georg Breuer

Rheingau / Deutschland

€ 26,00