



MS AMERA / GALA ABENDESSEN
TAUFE DER MS AMERA

Freitag, 16. August 2019
Bremerhaven / Deutschland

3 x Nordsee
 Büsumer Krabben / Sylter Royal Auster / Räucheraal
 oder

Vitello Mangolatta
 Kalbstafelspitz, piKante Mango Salsa, Avocadocreme,
 Limonenkresse
 **

Consomme Double
 Sherry Aroma, Spargel spitzen, Markklößchen
 **

Gänseleber Saltimbocca
 Sommertrüffelsauce, Wirsing-Ricotta Ravioli
 **

Orangensorbet mit Champagner
 **

Atlantik Steinbutt & Blutwurst
 Rote Paprika Veloute, junger Spinat, Coco Bohnenmus
 oder

Pommern Rinderfilet & Rock Languste
 Morchelsauce, Broccoli, Strauchtomaten, Bintje Kartoffel
 **

MS Amera Schokoladen Symphonie
 „Käse aus Österreich“
 Heuwiesen Bergkäse, Österkron, Ziegenkäse, St. Severin
 Coppeneur Pralinen



GEDECK

Gesalzene Butter / Zitronenpfeffer-Kräuter Creme Fraiche
 Kalamata Olivencreme / Bäcker Konfekt

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis Carpaccio
 Mango Salsa, Avocadocreme, Limonenkresse
 **

Steinpilzcremesuppe mit Pistazienkeks
 **

Risotto Zucchiniblüte
 Sommertrüffelsauce, Wirsing-Ricotta Ravioli
 **

Orangensorbet mit Champagner
 **

Auberginen Tempura
 Tandoori Veloute, Sesamspinat, Coco Bohnenmus
 **

MS Amera Schokoladen Symphonie

„Käse aus Österreich“
 Heuwiesen Bergkäse, Österkron, Ziegenkäse, St. Severin

Coppeneur Pralinen

WEINEMPFEHLUNG

2018 Kaitui Sauvignon Blanc
 Weingut Marcus Schneider
 Pfalz / Deutschland
 0,75l € 23,00

2017 An/2 65% Callet, 20% Monte Negro,
 15% Shiraz Weingut Anima Negra
 Mallorca / Spanien
 0,75l € 26,50