



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, Avocado-creme,
Limonenkresse
**

Consomme Double
Sherry Aroma, Spargelspitzen, 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 Amara 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, Avocado-creme, Limonenkresse
**

Steinpilzcremesuppe mit Pistazienkeks
**

Risotto Zucchini-Blüte
Sommertrüffelsauce, Wirsing-Ricotta Ravioli
**

Orangensorbet mit Champagner
**

Auberginen Tempura
Tandoori Veloute, Sesamspinat, Coco Bohnenmus
**

MS Amara 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