



M/S AMADEA

*Auf See
Freitag, 30. Juli 2010*

Abendessen

Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen heute Abend

*Räucherfisch Törtchen auf Ananas Relish
mit Zitronen Creme Fraîche*

Kalbsconsommé mit Kürbiskernklößchen

*Medaillons vom Schweinelendchen an Portweinjus,
gebackenem Apfel mit Stilton, Spinat - Risotto und Pinienkernen*

Stachelbeer Strudel mit Walnuss Eiscreme

Vegetarisches Menü

Artischockensalat mit Tomate und Sellerie

Passierte Erbsensuppe mit Kartoffelchips


*Bordgemachte Tomaten Spaghettini
mit Parmesan Soße „Alfredo“*

Schokoladen Whiskey Creme

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Deutschland
*2007 Ihringer Winklerberg
Silvaner, Kabinett, trocken
€ 23,00*

Rotwein aus Frankreich
*2006 Chateauneuf du Pape
Domaine du Vieux Lazaret
€ 39,00*



M/S AMADEA

Kalte Vorspeisen und Salatkreationen

*Räucherfisch Törtchen auf Ananas Relish
mit Zitronen Creme Fraîche*

*Spanischer Schinken an Balsamico - Schalotten Marmelade
mit Grand Marnier marinierter Honigmelone*

Artischockensalat mit Tomate und Sellerie

Suppen

Kalbsconsommé mit Kürbiskernklößchen

Passierte Erbsensuppe mit Kartoffelchips

Hauptgerichte

*Atlantik Lachs unter einer Meerrettichkruste
mit Stangensellerie, Kartoffelsoufflee und Pernod Soße*

*Medaillons vom Schweinelendchen an Portweinjus,
gebackenem Apfel mit Stilton, Spinat - Risotto und Pinienkernen*

*Perlhuhnbrust aus dem Ofen mit Parmaschinken umwickelt
an Rosenkohl mit Maronen, Haselnuss - Spätzle und Rotweinjus*

Schlank schlemmen

*Gedämpfter Lachs mit Zitronengarnitur,
Spinat - Risotto und Stangensellerie*

Desserts

Stachelbeer Strudel mit Walnuss Eiscreme

Schokoladen Whiskey Creme

Frische Früchte

Internationale Auswahl an Käse

