



MS AMADEA / HAFEN MITTAGESSEN

Samstag, 14. Dezember 2024
Hamburg Altona / Deutschland

VORSPEISEN

NORDSEE TAPAS

Lachs Tatar ~ Räucheraal ~ Shrimps-Cocktail

oder

ASIA TOUCH KNUSPER-ENTE

Eisbergsalat ~ Mango-Erdnuss-Salsa ~ Teriyaki-Mayo

SUPPE

GERÖSTETE TOMATENSUPPE

Avocado-Limettenöl ~ Auberginenknusper ~ Cracker

HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCH & GARNELE

Krustentier Beurre Blanc ~ Erbsencreme ~ Safran-Pasta

oder

WILDFLAME RINDERRÜCKEN STEAK

Holzkohle-Raucharoma ~ Gemüse Souflaki ~ Panchetta Kartoffel

DESSERT

ROBERTA'S PIE

Schokolade ~ Passionsfrucht ~ Baileys Eis

GEDECK

Butter ~ Kichererbsen-Oliven Pesto ~ Fünf-Kräuter-Dip
Brot und Gebäck aus der Bord-Bäckerei

VEGETARISCHES MENÜ

ERDGEMÜSE CARPACCIO

Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Walnuss-Crunch

GERÖSTETE TOMATENSUPPE

Avocado-Limettenöl ~ Auberginenknusper ~ Cracker

ZUCCHINI COUSCOUS

Geschmorter Gemüsesalat ~ Joghurt-Dip ~ Fladenbrot

ROBERTA'S PIE

Schokolade ~ Passionsfrucht ~ Baileys Eis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss „Vollratz“
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

