



ABENDESSEN
Samstag, 22. Juni 2024
Svolvær / Lofoten / Norwegen

VORSPEISEN

"Fisch Crudo"

Roh marinierter Fisch mit Zitrone, Kapern, Basilikum und Radieschen

Portwein-Geflügelleber mit Chorizo-Jus und Sellerie

SALAT

Blattsalate mit Country Dressing

SUPPEN

Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Getrübte Wildgeflügelsuppe

HAUPTGERICHTE

Lengfisch im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüseris

MS AMADEA CHEF BURGER

Laugenbröche, 100% Rindfleisch, Cheddar-Käsesauce, Pancetta
Schmorzwiebel, Pommes, BBQ-Mayo

Kaninchen-Spargelrolle

Sauce Hollandaise, Broccoli, Polenta-creme

DESSERTS

Cassis-Topfcreme mit Passionsfrucht

Eisbecher "Bananensplit"

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

"Fisch Crudo"

Roh marinierter Fisch mit Zitrone, Kapern, Basilikum und Radieschen

Getrübte Wildgeflügelsuppe

MS AMADEA CHEF BURGER

Laugenbröche, 100% Rindfleisch, Cheddar-Käsesauce, Pancetta
Schmorzwiebel, Pommes, BBQ-Mayo

Cassis-Topfcreme mit Passionsfrucht

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Country Dressing

Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Blumenkohl-Linsen Marsala mit Melone und Basmatireis

Eisbecher "Bananensplit"

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay "Gran Vina Sol"

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,00

2018 Quinta Quietud

Tinta de Toro, trocken

Weingut Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien 14,5% Vol.

0,75l € 42,00