



MS AMADEA / HAFEN MITTAGESSEN

Freitag, 02. August 2024
Bremerhaven / 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 ~ 5 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 Los Vascos
Cabernet Sauvignon, Rosé
Valle de Colchagua / Chile
Karaffe 0,25 l € 6,50

2019 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
Karaffe 0,25 l € 6,50