



GOLD DINNER MS AMADEA

Gedeck

Butter ~ Pomodoro Pesto
Kürbiskern-Crème Fraîche ~ Bäcker Konfekt

Nordsee Tapas

Graved Lachs ~ Räucheraal ~ Shrimps ~ Kaviar

Tomaten Bisque

Auberginen Croûtons ~ Bauernbrot Chips

Sorbet

Litschi ~ Gin Fizz ~ Minze

Gold Dinner Surf & Turf

Rinderfilet ~ Jakobsmuschel ~ Tiger Garnele
Foie Gras - Trüffel Jus ~ Ackerbohnen ~ La Ratte Kartoffelcreme

Strawberry Kiss

Gratinierte Erdbeeren ~ Pistazie ~ Joghurt-Honigeis

2023 Kaapzicht Chenin Blanc
Chenin Blanc
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 13.0% Vol.

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
Weingut Markus Schneider,
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

Martin Rittig
Kapitän

Robertino Georgescu
Hoteldirektor

Wiebke Schur
Goldbetreuerin

Holger Winkler
Kreuzfahrtdirektor



GOLD DINNER MS AMADEA

VEGETARISCHES MENÜ

Gedeck

Butter ~ Pomodoro Pesto
Kürbiskern-Crème Fraîche ~ Bäcker Konfekt

Vorspeisen Combo

Brokkoli Pudding ~ Rote Bete Drink ~ Linsen Wantan

Tomaten Bisque

Auberginen Croutons ~ Bauernbrot Chips

Sorbet

Litschi ~ Gin Fizz ~ Minze

Panko & Tempura Gemüse

Asia Touch Hollandaise ~ gebratene Eiernudeln

Strawberry Kiss

Gratinierte Erdbeeren ~ Pistazie ~ Joghurt-Honigeis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland, 12,5% Vol.
0,75l 26,00 €

2022 Nebbiolo Sot Rosé
Weingut Pelassa
Piemonte / Norditalien, 12,5% Vol.
0,75l 24,00 €

2021 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien, 13,5% Vol.
0,75l 25,00 €

2019 Beerenauslese Cuvée Weinlaubenhof (Süßwein)
Weingut Kracher / Burgenland, 10,5% Vol.
Glas 0,05 l 6,00 €
Flasche 0,375 l 32,00 €