

DIE 500. REISE VON MS AMADEA



Getauft am, 12.03.2006 in Yokohama
Erste Reise von Yokohama über Osaka, Shanghai,
Hongkong und Vietnam bis Singapur

AMA 001

Kapitän: Werner Detampel
Kreuzfahrtdirektor: Christian Adlmaier

AMA 500

Kapitän: Hubert Flohr
Kreuzfahrtdirektor: Holger Winkler

VEGETARISCHES MENÜ

RÜBEN CARPACCIO

Trüffel-Küstenkäse Creme | Salbei Crostini



CREME DE RATATOUILLE

Sicilia Limetten-Olivenöl | Auberginen Croutons



SORBET

Granatapfel | Champagner-Küstennebel Fizz



GESCHMORTER SPARGEL

Miso Yuzu-Beurre Blanc | Quinoa-Tandoori Pancake



SÜSSES JUBILÄUM

Dubai Schoko Fudge | Grünes Apfeleis | Kirschen Cheesecake



COPPENEUR PRALINEN

Karamell | Himbeere | Espresso | Butternüsschen | Mango Lassi

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc

Weingut Markus Schneider, Pfalz, 12,5% Vol.
Exotische Früchte, reichhaltig, füllig und gut balanciert | 33,60 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot, Pinotage, Syrah

Weingut Schneider/Stytler, Stellenbosch, Südafrika 14% Vol.
Dichte kaminrote Farbe mit viel Frucht und Würzigkeit und Aromen von Schwarzkirsche | 38,90 €

JUBILÄUMS ABENDESSEN



GEDECK

Chili-Salz Butter | Küstenkräuter Dip | Rote Bete-Feta



OSTSEE LACHS STRUDEL

3x Kaviar Hollandaise | warmer Fenchelsalat

oder

WILDHASENRÜCKEN

Feigensenf | Balsamico Perlen | Früchtebrot



KALBSTAFELSPITZ ESSENZ

Portwein Aroma | Safran-Backerbsen | Brunoise



SORBET

Granatapfel | Champagner-Küstennebel Fizz



BLACK TIGER GARNELEN

Miso Yuzu-Beurre Blanc | Pfeffer Tomaten | Erbsen-Kokoscreme

oder

HEREFORD RINDERFILET & FOIE GRAS

Trüffel | Speck Chutney | lila Blumenkohl | La Ratte Kartoffel



SÜSSES JUBILÄUM

Dubai Schoko Fudge | Grünes Apfeleis | Kirschen Cheesecake

oder

BRILLAT SAVARIN KÄSECREME

Mostarda di Frutta | unser Körner Cracker



COPPENEUR PRALINEN

Karamell | Himbeere | Espresso | Butternüsschen | Mango Lassi

Auf See, zwischen Tallin und Gdansk | 16. Juni 2025