



MITTAGESSEN

Montag, 24. Juni 2024

Geiranger (auf Reede) & Ålesund / Norwegen

VORSPEISEN

Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

MS Amadea Club Sandwich

SALAT

Pilzsalat mit Zitronen-Parmesan Dressing

SUPPEN

Wurzelkraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Kalbseinmachsuppe mit Salbeicroutons

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Schellfischfilet
Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Salzkartoffeln

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

„Aus der Mannschaftsküche“
Brathähnchen mit Paprikasauce und Erbsenreis

DESSERTS

Powidl-Dukatenbuchteln
Granatapfeleis, Erdbeeren, Pistazienkeks, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme , Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
MS Amadea Club Sandwich

Kalbseinmachsuppe mit Salbeicroutons

Gebrautes Schellfischfilet
Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Salzkartoffeln

Powidl-Dukatenbuchteln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

Wurzelkraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Cremespinat mit Spiegeleier und Bratkartoffeln

Granatapfeleis, Erdbeeren, Pistazienkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vanel
Sauvignon Blanc
Vin de Pays / Frankreich
0,25l € 6,50

2020 Coronas Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Katalonien / Spanien
0,25l € 6,50