



MITTAGESSEN
Samstag, 13. Juli 2024
Wismar / Deutschland

VORSPEISEN
Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

MS Amadea Club Sandwich

SALAT
Latino "Pico de Gallo" Salat

SUPPEN
Wurzelkraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

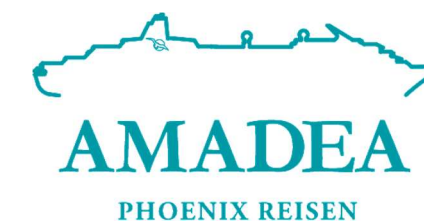
Kalbseinmachsuppe mit Salbeicroutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Schellfischfilet
Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Salzkartoffeln

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

„Aus der Mannschaftsküche“
Brathähnchen mit Paprikasauce und Erbsenreis

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



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
MS Amadea Club Sandwich

Kalbseinmachsuppe mit Salbeicroutons

Gebratenes Schellfischfilet
Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Salzkartoffeln

Powidl-Dukatenbuchteln

VEGETARISCHES MENÜ
Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

Wurzelkraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Cremespinat mit Spiegeleier und Bratkartoffeln

Erdbeereis, Erdbeeren, Pistazienkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz“
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50