



MITTAGESSEN
Sonntag, 06. Juli 2025
Bergen / Norwegen

VORSPEISEN
Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

MS Amadea Club Sandwich

SALAT
Limburger-Käsesalat mit Brezel Croutons

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Kalbseinmachsuppe mit Salbeicroutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Schellfischfilet
Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Salzkartoffeln

Cornflakes-Knusperschnitzel
Karotten Slaw Salat, Cocktail Sauce, kleine Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Rindersaftgulasch mit Würstchen, Spiegelei, Kohlrabi und Spätzle

DESSERTS
Powidl-Dukatenbuchteln

Erdbeereis, Erdbeeren, Pistazienkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Leinsamencreme , Pusta Aufstrich, Brotauswahl

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

Gemüsekraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

„Pasta all` arrabiatta“
Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana
Padano

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