



MITTAGESSEN
Donnerstag, 24. Juli 2025
Auf See

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

Cornflakes-Knusperschnitzel
Karotten-Slaw-Salat, Cocktail-Sauce, Pommes Frites

„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, grüne-Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, 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

Wurzelkraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Cremespinat mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln

Erdbeereis, Erdbeeren, Pistazienkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Weingut
Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50