



MITTAGESSEN
Mittwoch, 17. Juli 2024
Pyramiden / Norwegen

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Blue Curacao

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE
Pochierte Fischklösschen
Pernod-Dillsauce, Kohlrabi, provenzialischer Reis

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Tennessee BBQ-Schinken mit gebackenen Bohnen
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS
Frappe Latte Mousse mit Mango

Eisbecher „Grüner Apfel“
Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker
Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Currybutter, Knoblauch Mayonnaise, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Melonencocktail mit Blue Curacao

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Frappe Latte Mousse mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Eisbecher „Grüner Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €