



MITTAGESSEN
Montag, 05. August 2024
Santa Cruz de Tenerife / Teneriffa

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Blue Curacao

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Oliven-Ricottacremesuppe mit Crostini di Pane

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Dorschfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Pikant marinierte Putenspießchen
Tonkatsu Sauce, Möhrchen, Avocado-Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Zwiebel-Rinderschmorbraten mit Thymianbohnen und Spätzle

DESSERTS
Frappe Latte Mousse mit Mango

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Currybutter, Knoblauch Mayonnaise, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Melonencocktail mit Blue Curacao

Kraftbrühe mit Eierstich

Pikant marinierte Putenspießchen
Tonkatsu Sauce, Möhrchen, Avocado-Kartoffelstampf

Frappe Latte Mousse mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Oliven-Ricottacremesuppe mit Crostini di Pane

Zucchini-Käsetaler
mit Tomatensauce und Kartoffel-Basilikumpüree

Eisbecher „Grüner Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €