



ABENDESSEN
Donnerstag, 17. Oktober 2024
Civitavecchia / Rom / Italien

VORSPEISEN
Fisch-Frikadellchen
mit Humus und Zitronen-Minze Chimichurri

Brokkoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT
Farfalle Pasta-Gemüsesalat

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe wie in Asien

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Bohnenbündchen, Risotto-Krokette

Gekochtes Bürgermeisterstück
Apfel-Meerrettichsauce, Grünes Gemüsecompott, Kartoffel-Röstzwiebelstampf

“MS AMERA BURGER“
Pancetta Speck, Zwiebel-Karamell, Cole Slaw Salat,
Wedges, Blue Cheese Dip

DESSERTS
„Brutti ma Buoni“
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Vanille-Eiskaffee Opera

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fisch-Frikadellchen
mit Humus und Zitronen-Minze Chimichurri

Geflügelkraftbrühe wie in Asien

“MS AMERA BURGER“
Pancetta Speck, Zwiebel-Karamell, Cole Slaw Salat,
Wedges, Blue Cheese Dip

„Brutti ma Buoni“
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ
Farfalle Pasta-Gemüsesalat

Blumenkohlcremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Vanille-Eiskaffee Opera

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, Oxford Landing
Weingut Oxford Landing
Australien
0,75 l 19,50 €

2020 Montepulciano D’Abruzzo DOC
Weingut Casteltorre
Abruzzen / Italien
0,75 l 23,00 €