



MITTAGESSEN
Freitag, 08. November 2024
Kotor / Montenegro

VORSPEISEN
Smoothie-Tropicana mit Grenadine

Gerösteter Oktopus „Balkan Art“

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Pochierte Fischklösschen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, provenzialischer Reis

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS
Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappe Latte Mousse mit Erdbeere

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Oktopus „Balkan Art“

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Smoothie-Tropicana mit Grenadine

Schalottencremesuppe mit Croutons

Toskana Käsetortellini-Gemüse Gratin mit Pesto Rosso Sauce

Frappe Latte Mousse mit Erdbeere

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €