



MITTAGESSEN
Freitag, 22. November 2024
Santa Cruz de La Palma / La Palma

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Sangria

Spanischer Oktopus-Sommersalat

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Tomaten Eierstich

Wachsbohnenuppe mit Majoran

HAUPTGERICHTE
Pochierte Fischklösschen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, provenzialischer Reis

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Getrüffelttes Kartoffelpüree

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

DESSERTS
Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Café Americano-Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Spanischer Oktopus-Sommersalat

Kraftbrühe mit Tomaten Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Getrüffelttes Kartoffelpüree

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Melonencocktail mit Sangria

Wachsbohnenuppe mit Majoran

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Café Americano-Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

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

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