



MITTAGESSEN
Donnerstag, 23. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Blue Curacao

Gerösteter Oktopus mit Aubergine

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Kirschen Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Pochierte Fischklösschen
Buttersauce, Zitronengemüse, provenzalischer Reis

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

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

DESSERTS
Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappe Latte Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Estragonbutter, Cajun Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Oktopus mit Aubergine

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Blue Curacao

Kirschen Kaltschale

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappe Latte Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €