



MITTAGESSEN
Mittwoch, 19. März 2025
Manta / Ecuador

VORSPEISEN

Graupensalat mit Melonenbällchen und Minz-Dressing

Gerösteter Oktopus mit Artischocken-Gremolata

SALAT

MS Amera Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Pfirsich Kaltschale mit Chili

HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklösschen

Dill-Buttersauce, gratinierte Tomate, Kartoffel-Lauch-Auflauf

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, eingelegter Zwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Käsekrainer mit Krautsalat, Senf und Fritten

DESSERTS

Gekühlter Orangen-Grießpudding mit Gewürzpflaumen

Frappe Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Petersilienbutter, Asia Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gerösteter Oktopus mit Artischocken-Gremolata

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, eingelegter Zwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Gekühlter Orangen-Grießpudding mit Gewürzpflaumen

VEGETARISCHES MENÜ

Graupensalat mit Melonenbällchen und Minz-Dressing

Pfirsich Kaltschale mit Chili

Spinat-Knödel mit brauner Butter und Grana Padano

Frappe Latte 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 €