



MITTAGESSEN
Sonntag, 1. Juni 2025
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Pochierter Glühwein-Apfel mit Pistazien Sabayon

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT

MS Amera Chefsalat

SUPPEN

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Kartoffelspalten

„Zwiebelschmorbraten“
Kalbfleisch in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Aprikosendip, Liptauer, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Kartoffelspalten

Eisbecher „Nussknacker“

VEGETARISCHES MENÜ

Pochierter Glühwein-Apfel mit Pistazien Sabayon

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Gefüllte Paprikaschoten mit Ratatouille-Soße

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

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 €