



MITTAGESSEN
Sonntag, 29. Juni 2025
Longyearbyen / Norwegen

VORSPEISEN
Melone „Caprese“

Gerösteter Oktopus mit Zucchini

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Pochierte Fischklösschen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, provenzialischer Reis

Schweinefilet am Stück gebraten
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Kartoffel-Kräuter Muffin

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

DESSERTS
Gewürz-Preiselbeer Schnitte mit Schokoladeneis

Frappe Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Mustaneza, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Oktopus mit Zucchini

Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

Schweinefilet am Stück gebraten
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Kartoffel-Kräuter Muffin

Gewürz-Preiselbeer Schnitte mit Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENU
Melone „Caprese“

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappe Latte Mousse mit Mango

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 €