



MITTAGESSEN
Sonntag, 20. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN
Erfrischender Sommer Smoothie

Wurst-Käsesalat mit saurer Gurke

SALAT
Chinakohlsalat mit Sardellendressing

SUPPEN
Hühner-Pho Suppe

Kalte Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Amera Sonntagsbraten“
Roastbeef mit Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete und Kartoffelbrei

DESSERTS
Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnuss Biskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiata Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wurst-Käsesalat mit saurer Gurke

Hühner-Pho Suppe

„Amera Sonntagsbraten“
Roastbeef mit Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnuss Biskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Veganer Wurst-Käsesalat mit saurer Gurke

Kalte Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

Penne Pasta mit Basilikum-Minzepesto und Mandelgemüse

Vanillepudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG	
Riesling Q.b.A. „Schloss Vollrads“ Rheingau / Deutschland 0,25 l 6,50 €	Chateau Mazetier Saint Andre du Bois Cote de Bordeaux / Frankreich 0,25 l 6,50 €