



MITTAGESSEN
Donnerstag, 28. August 2025
Kangerlussuaq / Grönland

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Blue Curacao

Meeresfrüchte “Fritto Misto”
Limetten-Aioli, Knoblauch-Crostini

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Rotkohlcremesuppe mit Lebkuchenknusper

HAUPTGERICHTE
Pochierte Fischklösschen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Kartoffelcreme

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

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

DESSERTS
Frappe Latte Tiramisu, Mango-Kokos Chutney, Haferflocken Crunch

Stracciatella Eis, Mandarinen-Blutorangen Grütze, Krokantsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte “Fritto Misto”
Limetten-Aioli, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Frappe Latte Tiramisu, Mango-Kokos Chutney, Haferflocken Crunch

VEGETARISCHES MENÜ
Melonencocktail mit Blue Curacao

Rotkohlcremesuppe mit Lebkuchenknusper

Spinat-Mozzarella Cannelloni mit getrockneten Tomaten

Stracciatella Eis, Mandarinen-Blutorangen Grütze, Krokantsahne

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 €