



MITTAGESSEN
Samstag, 8. November 2025
Basse-Terre / Guadeloupe

VORSPEISEN
Mango mit Mozzarella und Chili-Mandeln

Pepperoncini-Thunfisch Antipasti
mit Knoblauch-Crostini

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Kalte Rote Bete Suppe mit Meerrettich

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
Quarkschnitte mit Apfeleis

Frappe Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Pepperoncini-Thunfisch Antipasti
mit Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Quarkschnitte mit Apfeleis

VEGETARISCHES MENÜ
Mango mit Mozzarella und Chili-Mandeln

Kalte Rote Bete Suppe mit Meerrettich

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappe Latte Mousse mit Mango

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 €

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von
unserem Küchenchef“**