



MITTAGESSEN
Freitag, 26. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curacao

Calamari & Limette

Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT

MS Amera Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklösschen

Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Pariser Kartoffeln

Kokos-Hähnchen

Cajun Gewürzsauce, Erdnuss-Gurken Salsa, Calrose Reis

„Aus der Mannschaftsküche“

Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS

Gebackener Käsekuchen mit dunklem Schokoladeneis

Frappe Latte Mousse mit Mango Confit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Calamari & Limette

Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

Kokos-Hähnchen

Cajun Gewürzsauce, Erdnuss-Gurken Salsa, Calrose Reis

Gebackener Käsekuchen mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curacao

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischem Salat

Frappe Latte Mousse mit Mango Confit

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc

Winzergenossenschaft Herxheim

Pfalz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Covila Crianza

Tempranillo Rioja

Garnacha / Spanien

0,25 l 6,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin