



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 gemischtem Salat

Frappe Latte Mousse mit Mango Confit

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft 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