



MITTAGESSEN
Freitag, 15. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Kalter Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

MS Amadea Club Sandwich

SALAT

Latino "Pico de Gallo" Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsen und Eierstich

Paprikacremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schellfischfilet

Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Kräuter Reis

Cornflakes-Knusper Putenstreifen

Karotten-Ananas Slaw Salat, Cocktail Sauce, Pommes Frites

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete Salat
und Kartoffelbrei

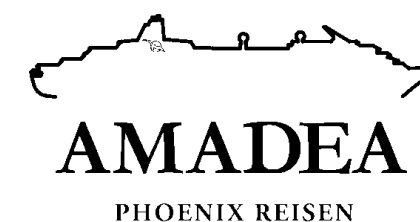
DESSERTS

Donauwelle mit Espresso Eis und Sahne

Erdbeereis, Brombeeren, Pistazienkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
MS Amadea Club Sandwich

Kraftbrühe mit Erbsen und Eierstich

Gebratenes Schellfischfilet

Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Kräuter Reis

Donauwelle mit Espresso Eis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kalter Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

Paprikacremesuppe

Eiernudel-Omelett mit Salsa Manila und Knoblauch-Klebreis

Erdbeereis, Brombeeren, Pistazienkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €