



MITTAGESSEN
Samstag, 27. Juni 2026
Kiel / Deutschland
- Kieler Woche -

VORSPEISEN

Kalter Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

MS Amadea Club Sandwich

SALAT

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Pinienkernen und Feta

SUPPEN

Wurzelkraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Kalbseinmachsuppe mit Salbeicroutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Salzkartoffeln

Cornflakes-Knusper Putenstreifen

Karotten Salat, Cocktail Sauce, Pommes Frites

„Aus der Mannschaftsküche“

Rindersaftgulasch mit Würstchen, Spiegelei, Kohlrabi und Spätzle

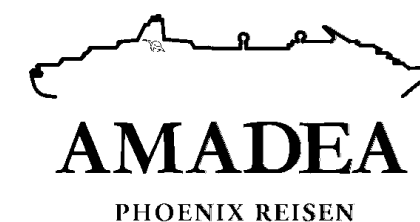
DESSERTS

Mini-Buchteln mit Vanillesauce und Blaubeergrütze

Rolandos Eisbecher mit Pistazienkeks und Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

MS Amadea Club Sandwich

Kalbseinmachsuppe mit Salbeicroutons

Gebratenes Seehechtfilet

Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Salzkartoffeln

Mini-Buchteln mit Vanillesauce und Blaubeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Kalter Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

Wurzelkraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Cremespinat mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln

Rolandos Eisbecher mit Pistazienkeks und Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l 6,50 €