



MITTAGESSEN
Donnerstag, 06. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Kalter Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

MS Amadea Club Sandwich

SALAT

Latino "Pico de Gallo" Salat

SUPPEN

Sellerie Essenz mit Topfenockerl

Geflügeleinmachsuppe mit Estragon Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schellfischfilet
mit Miesmuschel-Gemüse Sauce und Safran-Pfeffer Reis

Cornflakes-Knusper Kaninchenrücken
Karotten Slaw Salat, Cocktail Sauce, Pommes Frites

„Aus der Mannschaftsküche“
Bratwurst, Röstzwiebelsauce, Senf, Sauerkraut, Kartoffelschmarrn

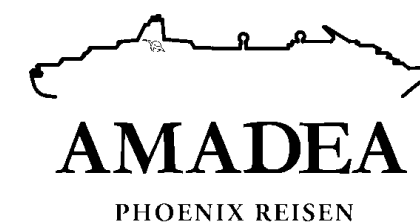
DESSERTS

Powidl-Dukatenbuchteln

Erdbeereis, Erdbeeren, Pistazienkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
MS Amadea Club Sandwich

Geflügeleinmachsuppe mit Estragon Croutons

Gebratenes Schellfischfilet
mit Miesmuschel-Gemüse Sauce und Safran-Pfeffer Reis

Powidl-Dukatenbuchteln

VEGETARISCHES MENÜ

Kalter Gemüsepfannkuchen mit Erdnuss Dip

Sellerie Essenz mit Topfenockerl

Spinat-Käse Toast mit pochiertem Ei und Tomaten-Hollandaise

Erdbeereis, Erdbeeren, Pistazienkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg,
0,25l 6,50 €

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