



MITTAGESSEN
Dienstag, 24. März 2026
Auf See

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN
Hühnersuppe mit gebackenen Quark-Klößchen

Bananen-Kurkuma Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gegrilltes Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

„Aus dem AMERA Kochstudio“
Steirisches Cordon Bleu mit Petersilien Kartoffeln und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Mandarinen-Schmandtörtchen mit Tres Leches Sauce

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Hühnersuppe mit gebackenen Quark-Klößchen

„Aus dem AMERA Kochstudio“
Steirisches Cordon Bleu mit Petersilien Kartoffeln und Preiselbeeren

Mandarinen-Schmandtörtchen mit Tres Leches Sauce

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Bananen-Kurkuma Kaltschale

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

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

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
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*