



ABENDESSEN
Donnerstag, 26. März 2026
Auf See

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

MS Amera Tapas Teller

SALAT
Gemischter Salat mit Himbeer Vinaigrette

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Blumenkohl Suppe

HAUPTGERICHTE
Seelachsfilet im Kokos-Backteig
Rotkohlsalat, Zitronen-Sambal Dip, Pommes Frites

Schweinefilet im Schinkenspeck
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS
Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Bananeneis, Ananas-Zimt Ragout, Macadamia Nüsse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
MS Amera Tapas Teller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachsfilet im Kokos-Backteig
Rotkohlsalat, Zitronen-Sambal Dip, Pommes Frites

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

AUS DER KALTEN KÜCHE
Bauernsülze Salat mit Gewürzgurken, rote Zwiebel und Kernöl

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Himbeer Vinaigrette

Blumenkohl Suppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Bananeneis, Ananas-Zimt Ragout, Macadamia Nüsse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Cellar Selection
Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland
0,75l 25,20 €

2024 Cathedral Cove Rosé
Weingut Cathedral Cove
Hawke's Bay / Neuseeland
0,75l 24,00 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*