



MITTAGESSEN
Montag, 30. März 2026
Le Port / La Reunion

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Blue Curaçao

Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Ananas-Aprikosen Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Pochierte Fischklösschen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Kartoffelcreme

„Kuku Paka Chicken Curry“
Hühnerkeule in Tomaten-Curry Sauce mit Naan Brot

„Aus der Mannschaftsküche“
Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS
Malva Pudding mit Schokoladeneis

Frappe Latte Schnitte mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

„Kuku Paka Chicken Curry“
Hühnerkeule in Tomaten-Curry Sauce mit Naan Brot

Malva Pudding mit Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Melonencocktail mit Blue Curaçao

Ananas-Aprikosen Kaltschale

Auberginen-Reispfanne mit Feta

Frappe Latte Schnitte mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, trocken
Weingut Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb
Herxheim, trocken
Pfalz / Deutschland
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