



MITTAGESSEN
Freitag, 17. April 2026
Auf See

VORSPEISEN
Kürbis-Tarte mit Schafskäse

Geflügelleber Praline mit Roter Bete und Gurke

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Ananas-Kokos Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklösschen

Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Kartoffelcreme

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS

Zitronenkuchen mit Aprikosen Ganache

Frappe Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Grüner Pfeffer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

MS Amera Chefsalat

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Zitronenkuchen mit Aprikosen Ganache

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis-Tarte mit Schafskäse

Ananas-Kokos Kaltschale

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappe Latte Mousse mit Mango

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