



MITTAGESSEN
Mittwoch, 03. Juni 2026
Santander / Spanien

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Blue Curacao

Gebackene Calamari mit Safrancreme

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Gemüsecremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE
Pochierte Fischklösschen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Kartoffelcreme

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

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

DESSERT
Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappe Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackene Calamari mit Safrancreme

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Melonencocktail mit Blue Curacao

Gemüsecremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappe Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25 l 8,00 €

2025 Rosé Pinotage, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25 l 8,00 €

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