



MITTAGESSEN
Samstag, 27. Juni 2026
Åndalsnes / Norwegen

VORSPEISEN
Pflaumen-Cocktail mit Walnusscreme

Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Pochierte Fischklösschen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Kartoffelcreme

Gefüllte Hähnchenbrust
Olivensauce, Tomaten-Artischocken-Gemüse, Polentacreme

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

DESSERT
Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappé-Latte-Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

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

Kraftbrühe mit Eierstich

Gefüllte Hähnchenbrust
Olivensauce, Tomaten-Artischocken-Gemüse, Polentacreme

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Pflaumen-Cocktail mit Walnusscreme

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappé-Latte-Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG	
Sommerliebe Cuvée, Herxheim, trocken 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