



MITTAGESSEN
Samstag, 27. April 2024
Auf See, mit Kurs auf New York / USA

VORSPEISEN

Mandarinen Cocktail mit Leinsamen-Dinkel Müsli

Cajun Hühnchen-Avocado Wrap mit Chipotle Sauce

SALAT

Karotten-Kürbissalat

SUPPEN

Geflügelsuppe mit Lauch

Beerenkaltschale

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

Gegrilltes Kasseler Nackensteak
Braten-Honigsauce, Bayrisch Kraut, Schupfnudeln

*„MS Amera Burger“

Brioche Brötchen, *Rindfleisch, Mozzarella, Speck
BBQ-Sauce, Zwiebel-Karamell, Wedges

DESSERTS

Schokoladen-Babka mit Rumsahne

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen Tapenade, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Cajun Hühnchen-Avocado Wrap mit Chipotle Sauce

Geflügelsuppe mit Lauch

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

Eisbecher „Nussknacker“

VEGETARISCHES MENÜ

Mandarinen Cocktail mit Leinsamen-Dinkel Müsli

Karotten-Kürbissalat

Süßkartoffel-Käseauflauf mit Salsa Sauce

Schokoladen-Babka mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.