



**MS AMERA / MITTAGESSEN**  
**Freitag, 02. Dezember 2022**  
**Aalborg / Dänemark**

**VORSPEISEN**

Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

**SALAT**

Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

**SUPPEN**

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Selleriecremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

Nordsee Seelachsfilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Röstzwiebel, Bratapfel, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Putenbrust Souflaki mit Kräuterbutter, Letscho und Knoblauchbrot

**DESSERTS**

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Vanilleeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Paprikabutter, Asia-Frischkäse, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Röstzwiebel, Bratapfel, Kartoffelpüree

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

**VEGETARISCHES MENÜ**

Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini „Alfredo“

Vanilleeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

Segredos de Sao Miguel Branco

Weingut Nuno Franco

Alentejo, Portugal

0,25l € 6,50

Spätburgunder

Zeller Abtsberg, Gegenbach

Baden, Deutschland

0,25l € 6,50