



MS AMERA / MITTAGESSEN
Sonntag, 26. März 2023
Auf See

VORSPEISEN

Honigmelone mit Walnusscreme

Calamari Fritti mit Gemüsesalat

SALAT

Blattsalat mit Schinken, Käse und getrockneten Tomaten

SUPPEN

Apfelkaltschale mit Müsli

Waldpilzcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Regenbogen Forellenfilet

Krustentiersauce, gedämpfter Lauch, Butterkartoffeln

Brathähnchenkeule

mit edelsüßer Paprikasauce und Erbsenreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und Pesto Genovese Sauce

DESSERTS

Buchteln mit Aprikosen und Zimtsauce

Gemischtes Eis, Schokoladen Biskuit, Fruchtsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari Fritti mit Knoblauch-Zucchini

Apfelkaltschale mit Müsli

Brathähnchenkeule

mit edelsüßer Paprikasauce und Erbsenreis

Buchteln mit Aprikosen und Zimtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Campari-Orange

Waldpilzcremesuppe mit Croutons

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Melone und Basmatireis

Gemischtes Eis, Schokoladen Biskuit, Fruchtsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner

Barbara Wussow, Zeitlos

Weingut Paul / Österreich

0,25 l € 6,50

Chateau Mazetier

Cote de Bordeaux

Saint Andre du Bois / 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 eggs, sausage, beef, pork, lamb, poultry, seafood, shellfish, raw marinated or raw fish may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.