



ABENDESSEN
Samstag, 13. Dezember 2025
Auf See



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

VORSPEISEN
MS Amera Sushi & Sashimi Variation
Blutwurst-Flammkuchen mit warmem Speckkrautsalat

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
MS Amera Sushi & Sashimi Variation
Zwiebelsuppe mit Käse Toast

SALAT
Caesars Palace Salad

Wildschwein Rollbraten
Thymian Jus, Pflaumen Chutney, Rosenkohl, Schupfnudeln
Schoko-Birnen Streusel mit Birne Helene Eis

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käse Toast
Tomatencremesuppe

VEGETARISCHES MENÜ
MS Amera Gemüse Sushi Variation
Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratene Hokifilet
Muschelsauce, Meerrettichgemüse, Rote Bete-Reis
Wildschwein Rollbraten
Thymian Jus, Pflaumen Chutney, Rosenkohl, Schupfnudeln
Maishähnchenbrust
Gorgonzola-Ricotta Sauce, Italo Röstgemüse, Gnocchi

Chinakohl-Bratreisroulade mit asiatischer Pilzsauce
Mascarpone-Biskuit Trifle

DESSERTS
Schoko-Birnen Streusel mit Birne Helene Eis

WEINEMPFEHLUNG

Mascarpone-Biskuit Trifle
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot

2024 Hullabaloo Cuvée, trocken
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €

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