



ABENDESSEN
Samstag, 13. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
MS Amera Sushi & Sashimi Variation

Blutwurst-Flammkuchen mit warmem Speckkrautsalat

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratene Hokifilet
Muschelsauce, Meerrettichgemüse, Rote Bete-Reis

Wildschwein Rollbraten
Thymian Jus, Pflaumen Chutney, Rosenkohl, Schupfnudeln

Maishähnchenbrust
Gorgonzola-Ricotta Sauce, Italo Röstgemüse, Gnocchi

DESSERTS
Schoko-Birnen Streusel mit Birne Helene Eis

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
MS Amera Sushi & Sashimi Variation

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Wildschwein Rollbraten
Thymian Jus, Pflaumen Chutney, Rosenkohl, Schupfnudeln

Schoko-Birnen Streusel mit Birne Helene Eis

VEGETARISCHES MENÜ
MS Amera Gemüse Sushi Variation

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Bratreisroulade mit asiatischer Pilzsauce

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

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
können, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*