



MITTAGESSEN
Montag, 31. August 2026
Qaqortoq / Grönland

VORSPEISEN
French Martini Melonen-Cocktail

Gusti´s Calamari fritti
mit Sambal Aioli und Karotten-Ananas Salat

SALAT
MS Amera Chefsalat

SUPPEN
Klare Wurzelgemüsesuppe mit Eierstich

Grünkohlsuppe mit Crostini

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel
Dill-Buttersauce mit Wurzel-Allerlei und Salzkartoffeln

Tandoori Hähnchenkeule
Koriander-Lassi, Zitronen-Gemüse, Kurkumareis

„Königsberger Klöppe“
Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete und Kartoffelbrei

DESSERT
Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Zitronensorbet, Fruchtkompott, Blue Curacao, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

** 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 Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, schwarze-Oliven-Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gusti´s Calamari fritti
mit Sambal Aioli und Karotten-Ananas Salat

Grünkohlsuppe mit Crostini

Tandoori Hähnchenkeule
Koriander-Lassi, Zitronen-Gemüse, Kurkumareis

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
French Martini Melonen-Cocktail

Klare Wurzelgemüsesuppe mit Eierstich

Appenzeller-Käse-Spätzli mit Röstzwiebel und Kraut-Rettich-Salat

Zitronensorbet, Fruchtkompott, Blue Curacao, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
0,25 l 6,50 €

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