



**MITTAGESSEN**  
**Freitag, 10. Mai 2024**  
**St. Peter Port / Guernsey**

**VORSPEISEN**

Stachelbeercocktail mit Honig-Creme fraîche

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

**SALAT**

MS Amera Chefsalat

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Eierstich

Brunnenkresse-Salatcremesuppe mit Schwarzbrot-Croûtons

**HAUPTGERICHTE**

Pochierte Fischklösschen

Shrimps-Dillsauce, Chioggia Rüben, gelber Reis

Schweinelendensteak "Café de Paris"  
mit Speck-Rosenkohl und Kartoffelgratin

„Aus der Mannschaftsküche“  
Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

**DESSERTS**

Frappe Latte Mousse mit Mango

Blauberren Crumble Schnitte mit Vanillecreme

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Linsen Tapenade, Tzatziki, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Stachelbeercocktail mit Honig-Creme fraîche

Kraftbrühe mit Eierstich

Schweinelendensteak "Café de Paris"  
mit Speck-Rosenkohl und Kartoffelgratin

Frappe Latte Mousse mit Mango

**VEGETARISCHES MENÜ**

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Brunnenkresse-Salatcremesuppe mit Schwarzbrot-Croûtons

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Blauberren Crumble Schnitte mit Vanillecreme

**WEINEMPFEHLUNG**

Grüner Veltliner Zeitlos  
Barbara Wussow  
Niederösterreich / Österreich  
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos  
Barbara Wussow  
Niederösterreich / Österreich  
0,25 l 6,50 €