



## ABENDESSEN

**Samstag, 28. März 2026**  
**Guayaquil / Ecuador**

### VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

MS Artania Vorspeisenteller

### SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Selleriecremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Fischfilet in Kokoskruste

Mango Ceviche, Ingwer-Miso Krautsalat, Quinoa-Reis Pilaf

Schweinefilet Medaillons

Pfefferrahmsauce, Romanesco, Kartoffelcreme

Rigatoni "Picadillo"

mit Rindfleisch-Oliven Ragout, Pignolien-Spinat und Emmentaler

### DESSERTS

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Kirscheis

Pistazieneis, Waldbeerenkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Dana Blu, Préféré Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



## GEDECK

Butter, Crème-de-Ratatouille, Tomaten Raita, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

MS Artania Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Fischfilet in Kokoskruste

Mango Ceviche, Ingwer-Miso Krautsalat, Quinoa-Reis Pilaf

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Kirscheis

### AUS DER KALTEN KÜCHE

Mettwurstbrot mit Senfzwiebeln, Spiegelei und Gewürzgurke

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Selleriecremesuppe

Tofu-Burrito

mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Waldbeerenkompott, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2021 Rings Riesling

Weingut Rings

Pfalz / Deutschland

**0,75 l 27,90 €**

#### 2023 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

**0,75 l 25,00 €**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.