



MITTAGESSEN

Mittwoch, 1. April 2026
Fuerte Amador / Panama

VORSPEISEN

Erdbeer-Margarita Smoothie

Calamari Fritti, Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklößchen

Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Kartoffelcreme

„Ropa Vieja“

Panama Pulled Beef mit Oliven, Gemüse und Bohnenreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Currywurst mit Röstzwiebeln, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS

Gewürzschnitte mit dunklem Kirscheis

Frappé Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zitronen Butter, Chimichurri Rosso, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari Fritti, Antipasti, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

„Ropa Vieja“

Panama Pulled Beef mit Oliven, Gemüse und Bohnenreis

Gewürzschnitte mit dunklem Kirscheis

VEGETARISCHES MENÜ

Erdbeer-Margarita Smoothie

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Frappé Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

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