



MITTAGESSEN

Dienstag, 21. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Melonen Cocktail mit Grenadine-Joghurt

Gebratene Tex-Mex Calamari

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Grüne Gemüse Gazpacho mit Salamibröseln

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklösschen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Kartoffelcreme

Gebratene *Kalbsleber
Sherry-Essig Sauce, Speckgemüse, Schupfnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS

All American Apfelkuchen mit Walnuss Eis

Frappe Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Meerrettich-Quark, Artischocken Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebratene Tex-Mex Calamari

Grüne Gemüse Gazpacho mit Salamibröseln

Gebratene *Kalbsleber
Sherry-Essig Sauce, Speckgemüse, Schupfnudeln

All American Apfelkuchen mit Walnuss Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Melonen Cocktail mit Grenadine-Joghurt

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappe Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

* 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.