



MITTAGESSEN

Sonntag, 10. Mai 2026
Plymouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Superfood Melonen-Spinat Smoothie

Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Kartoffel-Lauchsuppe mit Pflaumen

HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklösschen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Gelber Reis

„British Sunday Roast“
Lammkeule mit Minzsauce, Erbsen und Yorkshire Pudding

Geflügel Geschnetzeltes
Sherry-Schalotten Sauce, Brokkoli, Sellerie-Kartoffel Crème

DESSERTS

Gewürzschnitte mit Granatapfeleis

Frappe Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Salbeibutter, Curry-Kürbis Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

„British Sunday Roast“
Lammkeule mit Minzsauce, Erbsen und Yorkshire Pudding

Gewürzschnitte mit Granatapfeleis

VEGETARISCHES MENÜ

Superfood Melonen-Spinat Smoothie

Kartoffel-Lauchsuppe mit Pflaumen

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappe Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Misiones D Rengo
Valle Rapel, Chile

0,25 l • € 6,90

2024 Cabernet Sauvignon

Astica, Mendoza
Argentinien

0,25 l • € 6,90