



## MITTAGESSEN

**Donnerstag, 02. Juli 2026**  
**Kreuzen in Spitzbergens Fjorden**

### VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curaçao

Miesmuschel „Fritto Misto“  
mit gegrillter Paprika, Knoblauch-Crostini

### SALAT

MS Artania Chefsalat

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Romanesco-Cremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklösschen  
Dill-Butter-Sauce, Zitronen-Gemüse, Kartoffelcreme

Hähnchen in Rotweinsauce  
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

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

### DESSERTS

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappe-Latte-Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Safran-Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel „Fritto Misto“  
mit gegrillter Paprika, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Tomaten-Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce  
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

### VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curaçao

Romanesco-Cremesuppe

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

#### 2020 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow  
Weingut Paul, Niederösterreich, trocken  
0,25 l • € 6,50