



ABENDESSEN

Dienstag, 18. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

MS ARTANIA Vorspeisenteller

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Lammessenz mit Grießkrapfen

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im Schinkenspeck
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni al Sugo di Selvaggina“
Wildsugo, Trüffeligemüse, Kräuterpesto, Bel Paese

DESSERTS

Nougatmousse Kuchen, Birnen-Vanille Kompott, Salzkaramell

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Lingot d´Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

MS ARTANIA Vorspeisenteller

Lammessenz mit Grießkrapfen

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Nougatmousse Kuchen, Birnen-Vanille Kompott, Salzkaramell

HAUSMANNSKOST

Bratwurst mit Senf, Krautsalat und Stampfkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Steirisch Klassik Sauvignon Blanc

Weingut Tement
Steiermark / Österreich

0,75 l • 34,70 €

2020 Quinta Quietud

Bodega Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien

0,75 l • 44,10 €

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