



MITTAGESSEN

Samstag, 22. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curaçao

Calamari & Limette

Peperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Grönland Fisch-Surimi Kroketten

Dill-Remoulade, Rote Bete-Kartoffelsalat, Rosinenbrot

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappé Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari & Limette

Peperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curaçao

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappé Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2024 Blanc de Blanc

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2024 Château Mazetier

Bordeaux / Frankreich, trocken

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.“