



MITTAGESSEN

Sonntag, 23. August 2026
Nuuk / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit Rote Bete-Joghurt Dressing

SUPPEN

Sellerie Essenz mit Gorgonzola-Backerbsen

Grönland Fisch Chowder mit Gemüse und Dill Öl

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

„Artania Sonntagsbraten“
Gefüllte Spanferkelkeule mit Pilzsauce, Kohl und Kräuterspätzle

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadum und Gemüse-Bratreis

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Grönland Fisch Chowder mit Gemüse und Dill Öl

„Artania Sonntagsbraten“
Gefüllte Spanferkelkeule mit Pilzsauce, Kohl und Kräuterspätzle

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Sellerie Essenz mit Gorgonzola-Backerbsen

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeño-Käsesauce

Grießflammerie mit Brombeeren

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.“*