



MITTAGESSEN

Mittwoch, 16. September 2026

Klaipėda / Litauen

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curaçao

Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Gedämpfte Fischbällchen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Kartoffelcreme

Gegrilltes Nackensteak
Chimichurri Kräuterbutter, Paprika Letscho, Knoblauchbrot

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

DESSERTS

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappé Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Weißer Bohnen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

Gegrilltes Nackensteak
Chimichurri Kräuterbutter, Paprika Letscho, Knoblauchbrot

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curaçao

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappé Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2025 Blanc de Blanc

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland

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.“