



MITTAGESSEN
Freitag, 09. Oktober 2026
Cartagena / Spanien

VORSPEISEN
Pflaumen Cocktail mit Sabayon

Calamari & Limette, Tzatziki, Crostini

SALAT
MS Artania Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE
Fischbällchen „El Diablo“
Piri Piri Sauce, Ofen-Kräutergemüse, Kartoffelcreme

Eisbein „Asado Style“
Chimichurri Schmand, Paprikaschoten, Kartoffelstampf

„Pasta San Marco“
Spinat-Tagliatelle, Schinken, Balsamico-Zwergtomaten

DESSERTS
Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappé Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Bier-Senf Dip, Barbecue-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari & Limette, Tzatziki, Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

Eisbein „Asado Style“
Chimichurri Schmand, Paprikaschoten, Kartoffelstampf

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Pflaumen Cocktail mit Sabayon

Schalottencremesuppe mit Estragon

Paniertes Kurkuma-Gemüse mit Sesam-Rahmbohnen

Frappé Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc	2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg	Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland, trocken	Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50	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.“