



MITTAGESSEN

Sonntag 05. Mai 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Orangen mit Cointreau-Zuckersirup

Limburger-Zwieback Stulle
mit Radieschensalat und Kartoffeldressing

SALAT

Karotten-Kürbis-Papayasalat

SUPPEN

Tomatensuppe mit Gin-Sahne

Himbeerkaltschale

HAUPTGERICHTE

Fischfilet & Meeresfrüchte „Fritto Misto“
Cole Slaw Salat, Knoblauchmayonnaise, Kräuterbrot

„MS Artania Burger“

Brioche Brötchen, Rindfleisch, Mozzarella, Speck
BBQ-Sauce, Zwiebel-Karamell, Wedges

Balkan Reisfleisch
mit Kräuter-Sauerrahm und sautierten Paprikaschoten

DESSERTS

Schokoladen-Babka mit Rumsahne

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Limburger-Zwieback Stulle
mit Radieschensalat und Kartoffeldressing

Himbeerkaltschale

Fischfilet & Meeresfrüchte „Fritto Misto“
Cole Slaw Salat, Knoblauchmayonnaise, Kräuterbrot

Eisbecher „Nussknacker“

VEGETARISCHES MENÜ

Orangen mit Cointreau-Zuckersirup

Tomatensuppe mit Gin-Sahne

Zwiebelkuchen mit Bratapfel und Kräuterschmand

Schokoladen-Babka mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Pinot Gricio, Danzante Delle
Venezie DOC, Italien
12,5% Vol. • 0,25 l • € 6,50

Cellar Selection Pinot Noir, Sileni
Hawke's Bay, Neuseeland, trocken
13% Vol. • 0,25 l • € 6,50