



MITTAGESSEN

Mittwoch, 7. August 2024
Qeqertarsuaq / Grönland

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curacao

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklösschen
Pernod-Dillsauce, Kohlrabi, provenzialischer Reis

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Krustenbraten mit Biersauce, Sauerkraut und Rosmarinkartoffel

DESSERTS

Frappe Latte Mousse mit Mango

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Melonencocktail mit Blue Curacao

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Frappe Latte Mousse mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Eisbecher „Grüner Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50