



ABENDESSEN

Freitag, 9. August 2024

Ilulissat / Grönland

VORSPEISEN

Meeresfrüchte „Marinara“

Gegrilltes Schweinefleisch mit Limone und Chili

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Blauer Seehecht

japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

MS ARTANIA BURGER

100 % Rindfleisch, Cheddar Käsesauce, Speck, Schmorzwiebel

Krautsalat, Wedges, Curry BBQ

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

DESSERTS

Eispalatschinke mit Karamell und Sahne

Marakuja-Mascarpone Knuspercreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

MS ARTANIA BURGER

100 % Rindfleisch, Cheddar Käsesauce, Speck, Zwiebel-Karamell

Krautsalat, Wedges, Curry BBQ

Eispalatschinke mit Karamell und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Gemüse-Blätterteigstrudel mit Kräuterfrischkäse

Marakuja-Mascarpone Knuspercreme

WINE RECOMMENDATION

2022 Welmoed Sauvignon Blanc

Stellenbosch,

Südafrika, trocken

13,0% Vol. • 0,75 l • 19,50 €

2022 Welmoed Merlot

Stellenbosch,

Südafrika, trocken

13,5% Vol. • 0,75 l • 19,50 €