



MITTAGESSEN

Montag, 2. September 2024
Stavanger / Norwegen

VORSPEISEN

Birnencocktail mit Williams

Gerösteter Oktopus mit Aubergine

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklösschen

Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, provenzalischer Reis

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappé Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gerösteter Oktopus mit Aubergine

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Birnencocktail mit Williams

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappé Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder

Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50