



MITTAGESSEN

Samstag, 14. September 2024

Narsaq / Grönland

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curacao

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, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gerösteter Oktopus mit Aubergine

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curacao

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappé Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé

Los Vascos Barons de Rothschild

Valle Central, Chile, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50