



## MITTAGESSEN

**Freitag, 4. Oktober 2024**  
**Halifax / Kanada**

### VORSPEISEN

Birnen Cocktail mit Himbeeren Joghurt

Ratatouille Salat mit Muscheln

### SALAT

MS Artania Chefsalat

### SUPPEN

Kraftbrühe mit dreierlei Eierstich

Cremesuppe von roten Rüben

### HAUPTGERICHTE

Gebratene Fischfrikadelle  
Surimisauce, Lauch, Karotten, Kräuter-Kartoffeln

„Hähnchen Paprikasch“  
Hähnchenkeule in edelsüßer Paprikasauce mit Gemüsereis

„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, Tomatenbutter, Kürbiskern Dip, Baguette

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Ratatouille Salat mit Muscheln

Kraftbrühe mit dreierlei Eierstich

Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

## VEGETARISCHES MENÜ

Birnen Cocktail mit Himbeeren Joghurt

Cremesuppe von roten Rüben

Gebratene Filo Teig-Spinattaschen  
mit mediterranem Tomatensalat und Ajvar

Frappé Latte Mousse mit Mango

## WEINEMPFEHLUNG

**2021 Sauvignon Blanc**  
Weingut Herxheim  
Pfalz, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

**2016 Chateau Mazetier**  
Cuveé AOC  
Bordeaux, Frankreich, trocken  
**0,25 l • € 6,50**