



MITTAGESSEN

Dienstag, 29. Oktober 2024
San Sebastian / La Gomera / Spanien

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curacao

Gerösteter Oktopus mit Aubergine

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalotten Cremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

„Bruschetta de Pescado“

Spanische Fischbällchen Spießchen,
Krustentiersauce, Zitronengemüse, Safranreis

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS

Gewürzschmitte mit Apfelsauce und 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

Gewürzschmitte mit Apfelsauce und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curacao

Schalotten Cremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

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