



## MITTAGESSEN

**Montag, 4. November 2024**

**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Scharfer Truthahn-Teufelssalat

### SALAT

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

### SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat und Reis

Möhrrchen-Romanescosuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeisserfilet

Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

MS Artania Burger (ohne Deckel)

100% Pulled Beef, BBQ-Sauce, Käse, gebackene Zwiebelringe

Cole Slaw Salat, Pommes Frites

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Grünkohl-Linseneintopf mit Kasseler und Würstchen

### DESSERTS

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Reis

MS Artania Burger (ohne Deckel)

100% Pulled Beef, BBQ-Sauce, Käse, gebackene Zwiebelringe

Cole Slaw Salat, Pommes Frites

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

### VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

**2022 Cabernet Sauvignon Rosé**

Los Vascos Barons de Rothschild

Valle Central, Chile, trocken

**0,25 l • € 6,50**

**2022 Los Vascos Cabernet Sauvignon**

Chile

trocken

**0,25 l • € 6,50**