



MITTAGESSEN

Mitwoch, 12. März 2025

Picton / Neuseeland

VORSPEISEN

Spargel-Apfelcocktail

Gerösteter Oktopus mit Aubergine

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Zitronengras-Fischbällchen

Teriyaki-Sauce, Sesam-Karotten, Nori-Calrose Klebreis

Gepökelter Beinschinken

mit Honigsauce, Ananas-Sauerkraut und Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Currywurst mit Röstzwiebel, Cole Slaw Salat, Mayo und Fritten

DESSERTS

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappé Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gerösteter Oktopus mit Aubergine

Kraftbrühe mit Eierstich

Gepökelter Beinschinken

mit Honigsauce, Ananas-Sauerkraut und Kartoffelpüree

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Spargel-Apfelcocktail

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappé Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

**2022 SCALLOP, Riesling, Müller
Thurgau**

Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 5,50

**2019 Cuvée, Zeitlos Barbara
Wussow**

Weingut Paul, Niederösterreich,
trocken

0,25 l • € 6,50