



MITTAGESSEN

Mittwoch, 30. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curacao

Nordic Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Gerste

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

„Fiskeboller“

Norwegische Fischklößchen mit Meerrettich-Buttersauce, Romanesco
und Rote Bete-Reis

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebeln, Croutons, Gemüsenudeln

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

DESSERTS

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappé Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Nordic Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Gerste

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebeln, Croutons, Gemüsenudeln

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curacao

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Frappé Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50