



MITTAGESSEN

Dienstag, 23. September 2025
Auf See

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curacao

Butterfisch Tatar mit Meerrettichcreme und Dill Öl

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Zackenbarschfilet in Eihülle

Basilikum-Tomatensauce, Pfeffer-Zucchini, Hasselback Kartoffel

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

„Pasta & Köttbullar“

Fusilli in Champignonsauce mit gebackenen Fleischbällchen und Erbsen

DESSERTS

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappe Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Butterfisch Tatar mit Meerrettichcreme und Dill Öl

Kraftbrühe mit Eierstich

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curacao

Schalottencremesuppe mit Estragon

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Frappe Latte Mousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50