



## **MITTAGESSEN**

**Dienstag, 30. September 2025**  
**Stavanger / Norwegen**

### **VORSPEISEN**

Kiwi mit Cointreau-Sabayon

MS Artania Club Sandwich

### **SALAT**

Karotten-Papaya Salat

### **SUPPEN**

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Blumenkohl-Romanesco Cremesuppe

### **HAUPTGERICHTE**

Lachsstrudel mit Shrimp Bisque und Dillkartoffeln

Salzwiesen Lammkeule

Kräuter der Provence Sauce, Ratatouille, Risotto Ball

„Norwegische Kjøtthaker“

Hackbällchen in brauner Sauce, Preiselbeeren, Rosenkohl,  
Kartoffel-Röstzwiebel Püree

### **DESSERTS**

Schokoladen-Hefekuchen, Kirscheneis, Krokantsahne

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken Granola, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## **GEDECK**

Butter, Sardellen Butter, Arrabiata Dip, Brotauswahl

### **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

MS Artania Club Sandwich

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Lachsstrudel mit Shrimp Bisque und Dillkartoffeln

Schokoladen-Hefekuchen, Kirscheneis, Krokantsahne

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Kiwi mit Cointreau-Sabayon

Blumenkohl-Romanesco Cremesuppe

Kürbis-Cannelloni mit Schmorfenchel und Ruccola

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken Granola, Sahne

### **WEINEMPFEHLUNG**

**2023 Grauburgunder**

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

**2020 Covila Crianza**

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

**0,25 l • € 6,50**