



MITTAGESSEN

Donnerstag, 16. Oktober 2025
Plymouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curaçao

Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Schalottencremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauenart“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Truthahn-Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Gemüsereis

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

DESSERTS

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frappé Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer-Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

Truthahn-Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Gemüsereis

Gewürzsnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curaçao

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