



## MITTAGESSEN

**Donnerstag, 25. Dezember 2025**  
**Casablanca / Marokko**

### VORSPEISEN

Ananas Cocktail "Pina Colada"

Matjes Schlemmerschnitte

### SALAT

Radicchio-Mandarinen Salat

### SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Mandelmilchsuppe mit geröstetem Blumenkohl

### HAUPTGERICHTE

Steinbeisser in Olivenöl gebraten  
Harissa- Beurre-blanc, Mischgemüse, gelber Basmatireis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)  
mit Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Pikante Nudeln & Pastrami  
Kürbis-Kreuzkümmelsauce, glasierte Weintrauben

### DESSERTS

„MS Artania Wunderlampe“  
Gewürz-Auflauf, Himbeer-Schokoladenmousse, Crème Chantilly

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes Schlemmerschnitte

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)  
mit Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

„MS Artania Wunderlampe“  
Gewürz-Auflauf, Himbeer-Schokoladenmousse, Crème Chantilly

### VEGETARISCHES MENÜ

Ananas Cocktail "Pina Colada"

Mandelmilchsuppe mit geröstetem Blumenkohl

Tofu-Käse Schnitzel  
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, trocken

0,25 l • € 6,50

#### 2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, trocken

0,25 l • € 6,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.