



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.