



MITTAGESSEN

Dienstag, 30. Dezember 2025
San Sebastian de la Gomera / Spanien

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curaçao

Calamari al Limone
Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT

MS Artania Chefsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Cremige Schalotten-Estragon Suppe

HAUPTGERICHTE

Pochierte Fischklößchen
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Kartoffelcreme

Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Currywurst mit Röst-Zwiebeln, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladen-Eis

Frappé-Latte-Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Griebenschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari al Limone
Antipasti, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Eierstich

Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladen-Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curaçao

Cremige Schalotten-Estragon Suppe

Käsespätzle mit Röst-Zwiebeln und gemischtem Salat

Frappé-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

Pfalz, Deutschland

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.