



## MITTAGESSEN

**Freitag, 06. Dezember 2024**  
**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

3x Melone mit Triple Sec

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

### SALAT

Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Junglauch

### HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“  
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

„MS Artania Burger“  
Pulled Pork, Mozzarella, Speck  
BBQ-Sauce, Zwiebel-Karamell, Cole-Slaw, Kartoffeln Wedges

„Aus der Mannschaftsküche“  
Kohlroulade mit Kümmelsauce und Kartoffelpüree

### DESSERTS

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„MS Artania Burger“

Pulled Pork, Mozzarella, Speck

BBQ-Sauce, Zwiebel-Karamell, Cole-Slaw, Kartoffeln Wedges

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

## VEGETARISCHES MENÜ

3x Melone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

## WEINEMPFEHLUNG

**2022 Cabernet Sauvignon Rosé**  
Los Vascos Barons de Rothschild  
Valle Central, Chile, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

**2018 Covila Crianza**  
Tempranillo  
Rioja, Spanien, trocken  
**0,25 l • € 6,50**