



## **MITTAGESSEN**

**Montag 20. Januar 2025**  
**Punta del Este / Uruguay**

### **VORSPEISEN**

Melonencocktail mit Blue Curacao

„Sandwich de Miga“  
Truthahnschinken, Käse, Ei, Mayonnaise

### **SALAT**

MS Artania Chefsalat

### **SUPPEN**

Kraftbrühe mit Eierstich

Kalte Rote Bete-Gurkensuppe

### **HAUPTGERICHTE**

Pochierte Fischklößchen  
Oliven-Zitronensauce, Artischocken, Tomatenrisotto

Kräuter-Hühnerbrust  
cremige Pilzsauce, Leipziger Allerlei, Butterkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“  
Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

### **DESSERTS**

Orangen-Gewürzschnitte mit Schokoladeneis

Frappe Latte Mousse mit Mango

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## **GEDECK**

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

### **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

„Sandwich de Miga“  
Truthahnschinken, Käse, Ei, Mayonnaise

Kraftbrühe mit Eierstich

Kräuter-Hühnerbrust  
cremige Pilzsauce, Leipziger Allerlei, Butterkartoffeln

Orangen-Gewürzschnitte mit Schokoladeneis

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Melonencocktail mit Blue Curacao

Kalte Rote Bete-Gurkensuppe

„Torta Pascualina“  
Uruguayische Spinatpastete mit gemischtem Salat

Frappe Latte Mousse mit Mango

### **WEINEMPFEHLUNG**

**2020 Riesling „Volratz“**  
Schloss Vollrads  
Rheingau, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

**2020 Covila Crianza**  
Tempranillo  
Rioja, Spanien, trocken  
**0,25 l • € 6,50**