



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-Gewürzschmitte 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-Gewürzschmitte 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