



## MITTAGESSEN

**Mittwoch, 23. April 2025**

**Kota Kinabalu, Sabah, Kalimantan  
Malaysien**

### VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Pasta-Salamisalat mit Gorgonzola

### SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

### SUPPEN

Rindfleischsuppe mit Einlage

„Chef Aleksei's Okroshka“

Kalte Schmandsuppe mit Pellkartoffeln, Gurken,  
Radieschen und Ei

### HAUPTGERICHTE

„Artania Paella“

Safran-Reispfanne mit Meeresfrüchten, Gemüse,  
Hähnchen und Tomatenbrot

Buffalo Hackbraten mit Barbecue Sauce, Ranch Salat  
und Kartoffel-Maispüree

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

### DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pasta-Salamisalat mit Gorgonzola

Rindfleischsuppe mit Einlage

„Artania Paella“

Safran-Reispfanne mit Meeresfrüchten, Gemüse,  
Hähnchen und Tomatenbrot

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

## VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

„Chef Aleksei's Okroshka“

Kalte Schmandsuppe mit Pellkartoffeln, Gurken,  
Radieschen und Ei

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Grießflammerie mit Brombeeren

## WEINEMPFEHLUNG

**2023 Riesling „Volratz“**

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

**2023 Spätburgunder Rosé**

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**