



**MITTAGESSEN**  
**Freitag, 07. August 2026**  
**Galway / Irland**

**VORSPEISEN**  
Irish Mule Melonen Cocktail

Calamari & Limette  
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

**SALAT**  
MS Artania Chefsalat

**SUPPEN**  
Wurzelgemüse-Kraftbrühe mit Eierstich  
West Cork Meeresfrüchtesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Pochierte Fischklösschen  
Dill-Buttersauce, Zitronengemüse, Kartoffelcreme  
Hähnchen in Rotweinsauce  
Speck, Silberzwiebeln, Croutons, Zucchini-Bandnudeln  
Kasseler Nackenbraten  
Guinness-Biersauce, Sauerkraut, Kartoffelstampf

**DESSERTS**  
St. Patricks Apfelkuchen, grünes Apfeleis, Zimtsahne  
Frappe Latte Mousse mit Mango  
Frisch geschnittenes Obst  
Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Calamari & Limette  
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini  
West Cork Meeresfrüchtesuppe  
Hähnchen in Rotweinsauce  
Speck, Silberzwiebeln, Croutons, Zucchini-Bandnudeln  
St. Patricks Apfelkuchen, grünes Apfeleis, Zimtsahne

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Irish Mule Melonen Cocktail  
Wurzelgemüse-Kraftbrühe mit Eierstich  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat  
Frappe Latte Mousse mit Mango

**WEINEMPFEHLUNG**

| 2025 Blanc de Blanc                   | 2023 Herxheim, Spätburgunder          |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Winzergenossenschaft Herxheim am Berg | Winzergenossenschaft Herxheim am Berg |
| Pfalz / Deutschland, trocken          | Pfalz / Deutschland                   |
| <b>0,25 l • € 6,50</b>                | <b>0,25 l • € 6,50</b>                |

*„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“*