

MS ARTANIA / MITTAGESSEN

Dienstag, 30. August 2016
auf See

Vorspeisen

Geräucherte Makrele
mit gefülltem Ei und Radieschensalat*

Bayrischer Leberkässalat
mit Camembertcreme und Vollkornbrot*

Gemischter Salat „Rustica“

Suppen

Fleischkraftbrühe mit Eierflocken und Graupen

Kürbiscremesuppe mit eigenem Kernöl

Hauptgerichte

Gebratenes Seelachsfilet
Pommery-Mostrichsauce, Buttergemüse, Salzkartoffeln

Sauerbraten

kräftige Rosinensauce, Rotkohl, Kartoffelkloß

Käse-Tortellini mit Hähnchenbrust,
geschmorten Zwergtomaten und Basilikumrahmsauce

Desserts

Tiramisu „Classico“ mit Granatapfelsauce*

Eisbecher „Fjordland“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller

*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Speisen wie: Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh marinierter oder rohem Fisch, kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden. Diese Speisen könnten auch ungenügend gekocht oder roh serviert werden obwohl Sie durchgekocht bestellt worden sind.

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geräucherte Makrele
mit gefülltem Ei und Radieschensalat*

oooooooo

Fleischkraftbrühe mit Eierflocken und Graupen

oooooooo

Sauerbraten
kräftige Rosinensauce, Rotkohl, Kartoffelkloß

oooooooo

Tiramisu* „Classico“ mit Granatapfelsauce

VEGETARISCH

Gemischter Salat „Rustica“

oooooooo

Kürbiscremesuppe mit eigenem Kernöl

oooooooo

Arabischer Couscous Strudel
mit Gewürzschmand und Gurken-Minzsalat

oooooooo

Eisbecher „Fjordland“

WEINEMPFEHLUNG

2014 Riesling Q.b.A.
Schloss Vollrads
Rheingau / Deutschland
0,25l € 5,70

2014 Chianti Colli Sinesi
Sangiovese
Toskana / Italien
0,25l € 5,70