

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 mariniertem oder rohem Fisch, kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen 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*

∞∞∞∞∞

Fleischkraftbrühe mit Eierflocken und Graupen

∞∞∞∞∞

Sauerbraten
kräftige Rosinensauce, Rotkohl, Kartoffelkloß

∞∞∞∞∞

Tiramisu* „Classico“ mit Granatapfelsauce

VEGETARISCH

Gemischter Salat „Rustica“

∞∞∞∞∞

Kürbiscremesuppe mit eigenem Kernöl

∞∞∞∞∞

Arabischer Couscous Strudel
mit Gewürzschmand und Gurken-Minzsalat

∞∞∞∞∞

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