

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Samstag, 10. Dezember 2016

Auf See

VORSPEISEN

Ananascarpaccio mit Planter's Punch-Creme fraiche

Gebackene Fischbällchen
auf Japanischem Gemüsesalat

SALAT

Grüner Salat mit Mais, Melonendressing

SUPPEN

Wildkraftbrühe mit Farceklößchen

Kichererbsensuppe mit Weichselkernaroma

HAUPTGERICHTE

Pochiertes Seelachsfilet & Grünschalmuschel
Prosecco Beurre Blanc, Romanesco, Kräuterkartoffeln

Spanferkelbraten "Sweet Bavarian"

Honig-Weißbier Glasur, Kohlrabi, Semmelknödel

Vom Souchef I Made gekocht

Indonesisches Nudelgericht
mit knackigem Gemüse, Hähnchen und Shrimps

DESSERTS

Zweierlei Palatschinken
mit Vanilleeis und Whiskykaramell

Eisbecher „Westminster“

Frisch geschnittenes Obst

Käseauswahl mit Erbeersauce

Grana Padana, Roueqfort, Brie Tart, Kümmelbrioche

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Fischbällchen
auf Japanischem Gemüsesalat

oooooooo

Wildkraftbrühe mit Farceklößchen

oooooooo

Pochiertes Seelachsfilet & Grünschalmuschel
Prosecco Beurre Blanc, Fenchelschiffchen, Kräuterkartoffeln

oooooooo

Zweierlei Palatschinken
mit Vanilleeis und Whiskykaramell

oooooooo

Aus der kalten Küche
Strammer Max

Schwarzbrot mit Butter, Katenschinken, Spiegelei, Gewürzgurke

VEGETARISCH

Ananascarpaccio mit Planter's Punch-Creme fraiche

oooooooo

Kichererbsensuppe mit Weichselkernaroma

oooooooo

Indonesisches Nudelgericht mit knackigem Gemüse

oooooooo

Eisbecher „Westminster“

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

*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.