

## MS ARTANIA / ABENDESSEN

**Samstag, 21. Januar 2017**  
**Auf See**

### VORSPEISEN

Klassischer Shrimps Cocktail

Mittelmeer Gemüse Antipasti  
mit Roquefort Käsecreme und Vinaigre Le Noir

### SALAT

Rippchen Salat „Mexican BBQ“ mit Nachos

### SUPPEN

Tafelspitz Consomme mit kleiner Fleischroulade

Philipinische Graupensuppe mit Röstknoblauch und Ei

### HAUPTGERICHTE

Gebratener Louisiana Catfish  
Flusskrebssauce, glasierter Staudensellerie, Gelber Reis

Brust & Keule von der Holsteiner Bauernente  
Rosmarin-Orangensauce, Holunder-Rotkohl, Kartoffelkloß

„Pasta Normandie“  
Farfalle mit Kürbissauce, weißen Bohnen und Kernen

### DESSERTS

Topfen-Marillenstrudel mit Rum-Rosineneis

Mohnparfait mit Fruchtconfit und Crème de Cassis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller Erdbeersoße  
Grana Padano, Roquefort, Brie Tart

\*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

Klassischer Shrimps Cocktail

∞∞∞∞∞

Tafelspitz Consomme mit kleiner Fleischroulade

∞∞∞∞∞

Brust & Keule von der Holsteiner Bauernente  
Rosmarin-Orangensauce, Holunder-Rotkohl, Kartoffelkloß

∞∞∞∞∞

Topfen-Marillenstrudel mit Rum-Rosineneis

## VEGETARISCH

Mittelmeer Gemüse Antipasti  
mit Roquefort Käsecreme und Vinaigre Le Noir

∞∞∞∞∞

Philipinische Graupensuppe mit Röstknoblauch und Ei

∞∞∞∞∞

Balinesisches Reis Pilaf von Sous Chef I Made

∞∞∞∞∞

Mohnparfait mit Fruchtconfit und Crème de Cassis

## 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