

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 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

Klassischer Shrimps Cocktail

oooooooo

Tafelspitz Consomme mit kleiner Fleischroulade

oooooooo

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

oooooooo

Topfen-Marillenstrudel mit Rum-Rosineneis

VEGETARISCH

Mittelmeer Gemüse Antipasti
mit Roquefort Käsecreme und Vinaigre Le Noir

oooooooo

Philipinische Graupensuppe mit Röstknoblauch und Ei

oooooooo

Balinesisches Reis Pilaf von Sous Chef I Made

oooooooo

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