

Samstag, 21. Januar 2017

Manta / Ecuador

Vorspeisen

Zitrusfrüchte mit Campari Cocktail

„Crêpe de Rillette“
mit Hollunderbeeren und Meerrettich**Salat**

MS Artania Chef Salat

Suppen

Kraftbrühe mit Ingwerspätzle

Waldbeeren-Joghurt Kaltschale

HauptgerichtePochiertes Haiwels Filet
Tomaten-Beurre Blanc, Erbsen, PetersilienkartoffelnKönigsberger Klopse
mit Kapernsauce, Rote Bete Salat und KartoffelpüreeSchwäbische Maultaschen
serviert in kräftiger Brühe mit Speck-Zwiebelschmelze**Dessert**

Eierlikörschnitte mit Blaubeeren

Eisbecher „Sachertorte“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**„Crêpe de Rillette“
mit Hollunderbeeren und Meerrettich

○○○○○○

Kraftbrühe mit Ingwerspätzle

○○○○○○

Pochiertes Haiwels Filet
Tomaten-Beurre Blanc, Erbsen, Petersilienkartoffeln

○○○○○○

Eierlikörschnitte mit Blaubeeren

VEGETARISCH

Zitrusfrüchte mit Campari Cocktail

○○○○○○

Waldbeeren-Joghurt Kaltschale

○○○○○○

Brokkoli Flan mit Couscous und Möhrchensauce

○○○○○○

Eisbecher „Sachertorte“

WEINEMPFEHLUNG2014 Riesling Q.b.A.
Schloss Vollrads
Rheingau / Deutschland
0,25l € 5,702014 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 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.