

**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

**Hauptgerichte**

Pochiertes Haiwels Filet

Tomaten-Beurre Blanc, Erbsen, Petersilienkartoffeln

Königsberger Klopse

mit Kapernsauce, Rote Bete Salat und Kartoffelpüree

Schwäbische 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

oooooooo

Kraftbrühe mit Ingwerspätzle

oooooooo

Pochiertes Haiwels Filet

Tomaten-Beurre Blanc, Erbsen, Petersilienkartoffeln

oooooooo

Eierlikörschnitte mit Blaubeeren

**VEGETARISCH**

Zitrusfrüchte mit Campari Cocktail

oooooooo

Waldbeeren-Joghurt Kaltschale

oooooooo

Brokkoli Flan mit Couscous und Möhrchensauce

oooooooo

Eisbecher „Sachertorte“

**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