

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Samstag, 25. Februar 2017

Auf See

VORSPEISEN

Tatar vom Besten aus dem Meer
Grönland Shrimps, Ahi Thunfisch & Fjordlachs

„Vol au Vent á la Forestiere“

Blätterteigpastetchen mit Kaninchenragout und Gemüsestroh

SALAT

Blattsalate mit getrockneten Tomaten,
Pinienkerne, Grana Padano und Honig-Zitronendressing

SUPPEN

Wildgeflügelessenz mit Sherry und Preiselbeerklösschen

Schaumige Shitake Pilzsuppe mit Sesambrioche

SORBET

Himbeere mit Champagner

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Riesengarnele
Hummersauce, geträffelter Blattspinat, Kartoffel-Mousseline

Rinderrücken mit Kräuterkruste

Sauce Hollandaise, Rotweinjus, junges Gemüse, Polenta Muffin

DESSERTS

Vanille-Mohnparfait mit Grand Marnier und Pfefferminz-Erdbeeren
Frisch geschnittene Früchte

Käseteller mit Grappa Rosinen

MS Artania Pralinen

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Tatar vom Besten aus dem Meer
Grönland Shrimps, Ahi Thunfisch & Fjordlachs

oooooooo

Wildgeflügelessenz mit Sherry und Preiselbeerklösschen

oooooooo

Himbeersorbet mit Champagner

oooooooo

Rinderrücken mit Kräuterkruste

Sauce Hollandaise, Rotweinjus, junges Gemüse, Polenta Muffin

oooooooo

Vanille-Mohnparfait mit Grand Marnier und Pfefferminz-Erdbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit getrockneten Tomaten,

Pinienkerne, Grana Padano und Honig-Zitronendressing

oooooooo

Schaumige Shitake Pilzsuppe mit Sesambrioche

oooooooo

Himbeersorbet mit Champagner

oooooooo

Krosse Tofu-Bambusfrikadelle

Terijkisauce, Ingwerkarotten, Klebreistürmchen

oooooooo

Vanille-Mohnparfait mit Grand Marnier und Pfefferminz-Erdbeeren

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