

MS ARTANIA / MITTAGESSEN

Samstag, 25. Februar 2017
Auf See

Vorspeisen

Spritziger Pina Colada Cocktail

Scharf marinierte Meeresfrüchte
mit Zucchinisalat und Aioli Rosso

Salat

Hokkaido Kürbissalat mit Papaya Relish

Suppen

Kraftbrühe mit Nudeln und Fleischeinlage

Schalottencremesuppe mit ZimtcROUTONS

Hauptgerichte

Gebratenes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Buttergemüse, Salzkartoffeln

Gebratene Putenbrust
Curry-Joghurtsauce, Popadums, FrüchteReis

„Deftiges Herregulasch“
Rosenkohl, Spiegelei, Schupfnudeln

Dessert

Tiramisu „Classico“ mit SauerkirschsaucE

Eisbecher „Santa Maria“ mit Schokoladenkeks
Erdbeereis, Quarkcreme, Fruchtsalat

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Scharf marinierte Meeresfrüchte
mit Zucchinisalat und Aioli Rosso

oooooooo

Kraftbrühe mit Nudeln und Fleischeinlage

oooooooo

Gebratene Putenbrust
Curry-Joghurtsauce, Popadums, FrüchteReis

oooooooo

Tiramisu „Classico“ mit SauerkirschsaucE

VEGETARISCH

Hokkaido Kürbissalat mit Papaya Relish

oooooooo

Schalottencremesuppe mit ZimtcROUTONS

oooooooo

Letscho & Couscous Strudel
mit Petersilienschmand und gemischtem Salat

oooooooo

Eisbecher „Santa Maria“ mit Schokoladenkeks
Erdbeereis, Quarkcreme, Fruchtsalat

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