

MS ARTANIA / MITTAGESSEN

Samstag, 25. Februar 2017
Auf See

Vorspeisen

Spritziger Pina Colada Cocktail

Scharf marinierte Meeresfrüchte
mit Zucchini Salat und Aioli Rosso

Salat

Hokkaido Kürbissalat mit Papaya Relish

Suppen

Kraftbrühe mit Nudeln und Fleischeinlage

Schalottencremesuppe mit Zimtroutons

Hauptgerichte

Gebratenes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Buttergemüse, Salzkartoffeln

Gebratene Putenbrust
Curry-Joghurtsauce, Popadums, Früchtereis

„Deftiges Herrengulasch“
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 Zucchini Salat und Aioli Rosso

∞∞∞∞∞

Kraftbrühe mit Nudeln und Fleischeinlage

∞∞∞∞∞

Gebratene Putenbrust
Curry-Joghurtsauce, Popadums, Früchtereis

∞∞∞∞∞

Tiramisu „Classico“ mit Sauerkirschsauce

VEGETARISCH

Hokkaido Kürbissalat mit Papaya Relish

∞∞∞∞∞

Schalottencremesuppe mit Zimtroutons

∞∞∞∞∞

Letscho & Couscous Strudel
mit Petersilienschmand und gemischtem Salat

∞∞∞∞∞

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