

MS ARTANIA ABENDESSEN
Samstag, 25. März 2017
Auf See

Vorspeisen

„Baked Garnelen Toastie“
mit Cole Slaw Salat und Marie Rose Sauce

Geflügel Ballottine mit Stachelbeeren und Portweinlack

Fenchel-Mandarinensalat mit Chili-Birnendressing

Suppen

Fleischstrudelsuppe mit Gemüse

Zitronengras-Bambussuppe mit Kokos

Hauptgerichte

Schwarzmeer Gattbuttfilet

Sardellen-Beurre Blanc, glasierter Lauch, Dillkartoffeln

Brust & Keule von der Holsteiner Bauernente

Rosmarin-Orangensauce, Holunder-Rotkohl, Kartoffelkloß

„Penne Diabolo“

mit cremig-scharfer Tomatensauce und gebratenen Schinkenwürfel

Desserts

Tarte Tatin mit Rosineneis und Calvadossauce

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Erdbeer Sauce

Grana Padano, Roquefort, Brie Tart, Vollkornknopf



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Baked Garnelen Toastie“
mit Cole Slaw Salat und Marie Rose Sauce

∞∞∞∞∞

Fleischstrudelsuppe mit Gemüse

∞∞∞∞∞

Brust & Keule von der Holsteiner Bauernente
Rosmarin-Orangensauce, Holunder-Rotkohl, Kartoffelkloß

∞∞∞∞∞

Tarte Tatin mit Rosineneis und Calvadossauce

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Grapefruit und Kefir-Ahornsirup Dressing

∞∞∞∞∞

Zitronengras-Bambussuppe mit Kokos

∞∞∞∞∞

Gratinierter Blumenkohl mit Couscous und Sternanissauce

∞∞∞∞∞

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesahne

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