

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 Glattbuttfilet

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

oooooooo

Fleischstrudelsuppe mit Gemüse

oooooooo

Brust & Keule von der Holsteiner Bauernente

Rosmarin-Orangensauce, Holunder-Rotkohl, Kartoffelkloß

oooooooo

Tarte Tatin mit Rosineneis und Calvadossauce

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Grapefruit und Kefir-Ahornsirup Dressing

oooooooo

Zitronengras-Bambussuppe mit Kokos

oooooooo

Gratinierter Blumenkohl mit Couscous und Sternanissaure

oooooooo

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