

**MS ARTANIA / MITTAGESSEN**  
**Samstag, 25. März 2017**  
**Auf See**

**Vorspeisen**

Fruchtcocktail mit Havana Rum und Minzjoghurt

Hackepeter mit Roten Zwiebeln und Schwarzbrot

Blattsalate mit Papadums und Sri Lanka Currydressing

**Suppen**

Fruchtkaltschale „Tequila Sunrise

Käsecremesuppe „Quattro Formaggio“

**Hauptgerichte**

Hamburger Pannfisch

Senfkörnersauce, Gurkensalat, Bratkartoffeln

„Poulet au Vin Rouge“

Hähnchen in Rotwein mit Silberzwiebeln, Croutons  
und Champignon-Gemüserisotto

Geschmorte Weißkohlroulade

Kümmelsauce, krosser Bauchspeck, Kartoffelpüree

**Desserts**

Frappe Latte Mousse mit Mango

Gemischtes Eis mit Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Hackepeter mit Roten Zwiebeln und Schwarzbrot

○○○○○○

Fruchtkaltschale „Tequila Sunrise

○○○○○○

„Poulet au Vin Rouge“

Hähnchen in Rotwein mit Silberzwiebeln, Croutons  
und Champignon-Gemüserisotto

○○○○○○

Frappe Latte Mousse mit Mango

**VEGETARISCHES MENÜ**

Fruchtcocktail mit Havana Rum und Minzjoghurt

○○○○○○

Käsecremesuppe „Quattro Formaggio“

○○○○○○

„Pasta all Arrabiatta“

Linguini mit scharfer Pomodorosauce, Oliven und Grana Padano

○○○○○○

Gemischtes Eis mit Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne

**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