

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

oooooooo

Fruchtkaltschale „Tequila Sunrise“

oooooooo

„Poulet au Vin Rouge“

Hähnchen in Rotwein mit Silberzwiebeln, Croutons
und Champignon-Gemüserisotto

oooooooo

Frappe Latte Mousse mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Havana Rum und Minzjoghurt

oooooooo

Käsecremesuppe „Quattro Formaggio“

oooooooo

„Pasta all Arrabiatta“

Linguini mit scharfer Pomodorosauce, Oliven und Grana Padano

oooooooo

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