

**MS ARTANIA / MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 27. April 2017**  
**Auf See**

**Vorspeisen**

Calamari „Fritti“ mit Anti-Pasti und Sauce Rouille

Kalbszunge und Kürbis in Sherry-Vinaigrette

Bunter Blattsalat mit Soja-Ingwer Dressing

**Suppen**

Beerenkaltschale

Feine Hühnercremesuppe mit Croutons

**Hauptgerichte**

„Samkeh Harra“

Doradenfilet auf scharfer würziger Gemüsesauce  
mit Pinienkernen und orientalischem Reis

Saftiger Kasseler-Nackenbraten

Honigsauce, Champagnersauerkraut, Kartoffel-Schmorzwiebelpüree

Tagliatelle mit Artischocken-Pomodoro  
und überbackenen Mozzarella-Hackfleischbällchen

**Desserts**

Asbach-Uralt Eiskaffee

Stracciatellaeis, Asbach Uralt, Kaffee, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Kalbszunge und Kürbis in Sherry-Vinaigrette

∞∞∞∞∞

Feine Hühnercremesuppe mit Croutons

∞∞∞∞∞

Saftiger Kasseler-Nackenbraten

Honigsoße, Champagnersauerkraut, Kartoffel-Schmorzwiebelpüree

∞∞∞∞∞

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

**VEGETARISCHES MENÜ**

Bunter Blattsalat mit Soja-Ingwer Dressing

∞∞∞∞∞

Beerenkaltschale

∞∞∞∞∞

Gemüsespieß an fruchtiger Currysauce

Mango-Chutney, Papadums, Basmati-Kokosnussreis

∞∞∞∞∞

Asbach-Uralt Eiskaffee

Stracciatellaeis, Asbach Uralt, Kaffee, 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