

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

Beerensalat

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

oooooooo

Feine Hühnercremesuppe mit Croutons

oooooooo

Saftiger Kasseler-Nackenbraten
Honigsoße, Champagnersauerkraut, Kartoffel-Schmorzwiebelpüree

oooooooo

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Bunter Blattsalat mit Soja-Ingwer Dressing

oooooooo

Beerensalat

oooooooo

Gemüsespieß an fruchtiger Currysauce

Mango-Chutney, Papadums, Basmati-Kokosnussreis

oooooooo

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