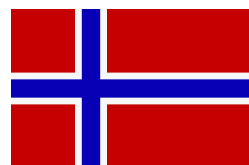


MS ARTANIA NORWEGISCHES ABENDESSEN

Samstag, 27. Mai 2017

Bergen / Norwegen



Vorspeisen

Geräuchertes Shellfish Tatar, süß-saure Gurken,
Aquavit-Kaviarschmand

Kalter Rentier-Blätterteigstrudel, Linsen-Rosinensalat, Preiselbeergelee

Cremiger Rotkohlsalat mit pochierter Birne

Suppen

Fisch-Consomme mit Absolut-Wodka und Klösschen

Lauchcremesuppe mit Apfel und Bauchspeck

Hauptgerichte

Gebratener Fjordlachs

Honig-Senfsauce, Spinat-Souffle, Rote Kartoffeln

Geschmorter Elchbraten

an Wacholdersauce, Schwarzwurzeln und Mandelbällchen

Hackfleischbällchen

mit Bandnudeln und Rahmsauce

Desserts

Profiteroles mit Haselnuß-Nougatcreme und Johannisbeergrütze

Beeren Ragout mit Zimtstreusel mit Vanilleeiscreme

Frische Früchte

Käseauswahl mit Erdbeersauce

Grana Padano, Brie Tart, Sesam Praline, Cracker

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geräuchertes Shellfish Tatar, süß-saure Gurken,
Aquavit-Kaviarschmand

∞∞∞∞∞

Fisch-Consomme mit Absolut-Wodka und Klösschen

∞∞∞∞∞

Geschmorter Elchbraten

an Wacholdersauce, Schwarzwurzeln und Mandelbällchen

∞∞∞∞∞

Beeren Ragout mit Zimtstreusel mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Cremiger Rotkohlsalat mit pochierter Birne

∞∞∞∞∞

Lauchcremesuppe mit Apfel

∞∞∞∞∞

Bandnudeln mit Gemüse Allerlei und Kräutersahnesauce

∞∞∞∞∞

Profiteroles mit Haselnuß-Nougatcreme und Johannisbeergrütze

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