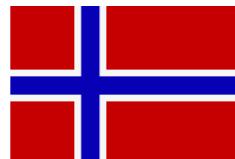


**MS ARTANIA NORWEGISCHES ABENDESEN****Samstag, 27. Mai 2017****Bergen / Norwegen****Vorspeisen**Geräuchertes Shellfisch Tatar, süß-saure Gurken,  
Aquavit-Kaviarschmand

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 MandelbällchenHackfleischbällchen  
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 Shellfisch Tatar, süß-saure Gurken,  
Aquavit-Kaviarschmand

oooooooo

Fisch-Consomme mit Absolut-Wodka und Klösschen

oooooooo

Geschmorter Elchbraten  
an Wacholdersauce, Schwarzwurzeln und Mandelbällchen

oooooooo

Beeren Ragout mit Zimtstreusel mit Vanilleeiscreme

**VEGETARISCHES MENÜ**

Cremiger Rotkohlsalat mit pochierter Birne

oooooooo

Lauchcremesuppe mit Apfel

oooooooo

Bandnudeln mit Gemüse Allerlei und Kräutersahnesauce

oooooooo

Profiteroles mit Haselnuß-Nougatcreme und Johannisbeergrütze

**WEINEMPFEHLUNG**2014 Riesling Q.b.A.  
Schloss Vollrads  
Rheingau / Deutschland  
0,25l € 5,702014 Chianti Colli Sinesi  
Sangiovese  
Toskana / Italien  
0,25l € 5,70