

MS ARTANIA / MITTAGESSEN**Samstag, 27. Mai 2017****Bergen / Norwegen****Vorspeisen**

Melonen Cocktail mit Campari Orange

Pikanter Fleischsalat „Thai Style“

Arabischer Tabouleh Salat mit Pfefferminze

Suppen

Gemüse Consomme mit Eierstich

Soljanka mit Dinkelbrot und Sauerrahm

Hauptgerichte

Gebratene Flußhechtschnitte

Weisswein-Dillsauce, Zuckerkarotten, Kartoffeln

Kalbshaxenbraten „Gremolata“

Gemüse in Schmand-Schmorsauce, Porcini Polenta

„Pasta Carbonara“

Rigatoni mit Speck-Sahnesauce und geriebenem Grana Padano

Desserts

Bananen „Trifle“ mit Kahlua

Eisbecher „Normandie“

Vanilleeis, Traubenkompott, Rotweinsauce, karamellisierte Nüsse

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Pikanter Fleischsalat „Thai Style“

○○○○○○

Soljanka mit Dinkelbrot und Sauerrahm

○○○○○○

Gebratene Flußhechtschnitte

Weisswein-Dillsauce, Zuckerkarotten, Kartoffeln

○○○○○○

Bananen „Trifle“ mit Kahlua

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Campari Orange

○○○○○○

Gemüse Consomme mit Eierstich

○○○○○○

Gefüllter Paprikaring mit schwarzer Olivenveloute

○○○○○○

Eisbecher „Normandie“

Vanilleeis, Traubenkompott, Rotweinsauce, karamellisierte Nüsse

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