

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“

oooooooo

Soljanka mit Dinkelbrot und Sauerrahm

oooooooo

Gebratene Flußhechtschnitte

Weisswein-Dillsauce, Zuckerkarotten, Kartoffeln

oooooooo

Bananen „Trifle“ mit Kahlua

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Campari Orange

oooooooo

Gemüse Consomme mit Eierstich

oooooooo

Gefüllter Paprikaring mit schwarzer Olivenveloute

oooooooo

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