

## MS ARTANIA / ABENDESSEN

Dienstag, 25. Juli 2017

Erholung auf See

### Vorspeisen

Surimi Cocktail mit tropischen Früchten

Wacholderschinken mit Spargelsalat

Staudensellerie-Ananassalat

### Suppen

Kraftbrühe mit Roquefort-Monte Christo

Gelbe Linsensamtsuppe mit Aromen aus dem Orient

### Hauptgerichte

Gebratenes Ostsee Dorschfilet

Kapernsauce, Schmorfenchel, Kräuterkartoffeln

Scheiben vom Schweinefilet

Indische Gewürzsauce, gebratener Chinakohl, Sesamreis

Gebratene Putenbruststreifen

Asbach Uralt Sauce, Lauch-Weintraubenkompott, Röstitaler

### Desserts

Blätterteig-Cremepastetchen mit Walnusseis

Cappuccinomousse mit Mandarinensauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Birnensauce

Grana Padano, Roquefort, Taleggio, Pumpernickel



### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi Cocktail mit tropischen Früchten

oooooooo

Kraftbrühe mit Roquefort-Monte Christo

oooooooo

Scheiben vom Schweinefilet

Indische Gewürzsauce, gebratener Chinakohl, Sesamreis

oooooooo

Blätterteig-Cremepastetchen mit Walnusseis

### VEGETARISCHES MENÜ

Staudensellerie-Ananassalat

oooooooo

Gelbe Linsensamtsuppe mit Aromen aus dem Orient

oooooooo

Gebackener Blumenkohl

Rote Paprikabutter, Safran-Knobauchschmand, Petersilienknusper

oooooooo

Cappuccino Mousse mit Mandarinensauce

### 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