

MS ARTANIA ABENDESSEN

Freitag, 15. April 2022

Kotor / Montenegro

VORSPEISEN

Papaya Cocktail mit Kokos-Creme Fraiche

Gebackene Kalbszunge mit Kartoffel-Aioli

SALAT

Eisbergsalat mit Roquefort Käse und Ei

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Spinatknöpfli

Reiscremesuppe mit Röstknoblauch

HAUPTGERICHTE

Thunfisch kurz gebraten

Teriyaki Sauce, Sesamspinat, Süßkartoffel-Sambal Püree

Geschmorter Rehbraten

Waldbeersauce, Wirsing, Pilze, Schupfnudeln

“Pasta Nuovo”

Linguini mit Hackfleisch-Carbonara mit Avocado Mousse und Tomaten

DESSERTS

Pochierte Birne mit Rum-Rosineneis und Sabayon

Mohn-Vanillecreme mit Himbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Camembert, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot

GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Kichererbsencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Kalbszunge mit Kartoffel-Aioli

Geflügelkraftbrühe mit Spinatknöpfli

Thunfisch kurz gebraten

Teriyaki Sauce, Sesamspinat, Süßkartoffel-Sambal Püree

Pochierte Birne mit Rum-Rosineneis und Sabayon

KARFREITAG'S BACKFISCH

Gebackener Seelachs mit Kartoffel-Radieschensalat und Remulade

VEGETARISCHES MENÜ

Papaya Cocktail mit Kokos-Creme Fraiche

Reiscremesuppe mit Röstknoblauch

Cornflakes Emmentaler

Pico da Gallo Würzsalsa, mexikanische Sauce

Mohn-Vanillecreme mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2020 Bassermann Jordan

Sauvignon Blanc

Weingut Bassermann Jordan, Pfalz

0,75 l € 23,00

2014 Côtes Rôtie „Brune et Blonde“

du Rhône AOC, Syrah, trocken

Weingut Guigal, Côte du Rhone

0,75 l € 42,00