

MS ARTANIA MITTAGESSEN

Mittwoch, 1. Juni 2022
Dubrovnik / Kroatien

VORSPEISEN

Bananen Cocktail mit Chia-Joghurt

Mediterraner Meeresfrütesalat

SALAT

Gemischter Salat mit Knoblauchdrerssing

SUPPEN

Couscous Suppe mit Safran und Gemüse

Thailändische Hühnersuppe

HAUPTGERICHTE

Lengfisch im Bier-Backteig
mit Remouladensauce und Kartoffel-Radieschensalat

„Boeuf au Vin Rouge“
Rind in Rotweinsauce mit Speck, Silberzwiebeln,
Rosenkohl und Kroketten

„Aus der Mannschaftsküche“
Linseneintopf mit Schweinenacken, Würstchen und Gemüse

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Walnusseis, Brandy-Sauerkirschen, Streusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK

Butter, Basilikumcreme , Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Meeresfrütesalat

Thailändische Hühnersuppe

„Boeuf au Vin Rouge“
Rind in Rotweinsauce mit Speck, Silberzwiebeln,
Rosenkohl und Kroketten

Walnusseis, Brandy-Sauerkirschen, Streusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Bananen Cocktail mit Chia-Joghurt

Couscous Suppe mit Safran und Gemüse

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren und Karotten-Ananassalat

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

WEINEMPFEHLUNG

2017 Castell Fuerte
Viura Blanco
Navarra / Spanien
0,25 l € 5,50

2015 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25 l € 5,70