

MS ARTANIA / MITTAGESSEN
Freitag, 18. August 2017
Erholung auf See

Vorspeisen

Grapefruit mit Pimmspunsch

Sauerfleisch mit Kartoffel-Schnittlauchvinaigrette

Eiersalat mit Schinkenstreifen

Suppen

Kraftbrühe mit Nudeln und Karotten

Champignoncremesuppe mit Melbatoast

Hauptgerichte

Gebratenes Lengfischfilet

Zitronen-Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Reis

Rehragout „Die schöne Försterin“
gebratener Rosenkohl, Preiselbeerbirne, Mandelbällchen

Deftiger Erbseneintopf
mit Pökelfleisch, Würstchen, Kartoffeln und Wurzelgemüse

Desserts

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Eisbecher „After Eight“
Stracciatella Eis, Minzlikör, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sauerfleisch mit Kartoffel-Schnittlauchvinaigrette

oooooooo

Kraftbrühe mit Nudeln und Karotten

oooooooo

Rehragout „Die schöne Försterin“
gebratener Rosenkohl, Preiselbeerbirne, Mandelbällchen

oooooooo

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Pimmspunsch

oooooooo

Champignoncremesuppe mit Melba Toast

oooooooo

Reibekuchen mit Apfelmus und Zimtzucker

oooooooo

Eisbecher „After Eight“
Stracciatella Eis, Minzlikör, Sahne

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