

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Donnerstag, 14. September 2017
Bremerhaven / Deutschland

Vorspeisen

Frische Avocado & Butterfisch Ceviche

Knusperrolle „Singapore“ mit Hoisin Glasnudeln

Salat „Alles Grün“ mit Cocktail Dressing

Suppen

Kraftbrühe mit Kaiserschöberl

Schaumige Frühlingskräutersuppe

Hauptgerichte

Gebratenes Zackenbarschfilet
Kapern-Dillgurken, Kartoffel-Rauchfleischkompott

Lammragout „Portugiesische Art“
mit Portwein-Senfsauce, Gemüse und Schmorkartoffeln

„Pasta Toscana“
Rigatoni mit Kräutersauce, Maishähnchen, Walnuss-Rosenkohl
und Schmelztomaten

Desserts

Rhabarber-Biskuitörtchen mit Wodkasauce

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Pfirsichauce
Asiago, Roquefort, Reblochon, Chiabatta

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusperrolle „Singapore“ mit Hoisin Glasnudeln

∞∞∞∞∞

Kraftbrühe mit Kaiserschöberl

∞∞∞∞∞

Gebratenes Zackenbarschfilet
Kapern-Dillgurken, Kartoffel-Rauchfleischkompott

∞∞∞∞∞

Rhabarber-Biskuitörtchen mit Wodkasauce

VEGETARISCH

Salat „Alles Grün“ mit Cocktail Dressing

∞∞∞∞∞

Schaumige Frühlingskräutersuppe

∞∞∞∞∞

Kartoffelwaffel mit Kräuterquark und Möhrchen-Zwiebelgemüse

∞∞∞∞∞

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2015 Hullabaloo Cuvee, QbA
Sauvignon Blanc 75%, Chardonnay 25%
Weingut Markus Schneider,
Rheinpfalz, Deutschland
€ 18,00

2013 Château Alouettes
Beaujolais Villages AOC
Gamay, trocken, Armand de
Corcy, A Nuits Saint Georges,
Côte d'Or, Frankreich
€ 19,00

