

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Dienstag, 23. Januar 2018
Singapur / Republik Singapur

Vorspeisen

Aus der lokalen Küche

„Sambal Udang“

Garnelen mit Sambalpaste und Chinakohl

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

„Maultaschen Singapur“
mit Soja-Chili Sauce, Paprika, Lauch und Schmelztomaten

Desserts

Rhabarber-Biskuitörtchen mit Wodkasauce

Bayrisch Crème mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Roquefort, Taleggio, Birnen Sauce

GEDECK

Butter / mexikanische Guacamole / ofenfrische Brötchen

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Sambal Udang“

Garnelen mit Sambalpaste und Chinakohl

**

Kraftbrühe mit Kaiserschöberl

**

Gebratenes Zackenbarschfilet

Kapern-Dillgurken, Kartoffel-Rauchfleischkompott

**

Rhabarber-Biskuitörtchen mit Wodkasauce

VEGETARISCHES MENÜ

Salat „Alles Grün“ mit Cocktail Dressing

**

Schaumige Frühlingskräutersuppe

**

Kartoffelwaffel mit Kräuterquark und Möhrchen-Zwiebelgemüse

**

Bayrisch Crème mit Erdbeermark

Mal Lust auf etwas Kaltes!

Sehr gerne können Sie bei Ihrem Kellner den MS Artania Vesperteller
bestellen.

WEINEMPFEHLUNG

2016 Chardonnay Woodbridge
Mondavi, Nappa Valley,
Kalifornien, USA
€ 18,00

2015 Montepulciano D’Abruzzo
DOC, Weingut Casteltorre,
Abruzzen, Italien
€ 16,00