

MS ARTANIA / ABENDESEN

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-Biskuittörtchen 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-Biskuittörtchen 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