

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Sonntag, 22. April 2018
New York / USA

VORSPEISEN

Shrimps „Mexicana“
mit Avocado creme und Pico de Gallo

Spanischer Jamonsa Schinken
mit Gemüse Anti Pasti und Saba Balsamicoschmand

SALAT

Mediterraner Bauernsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbis cremesuppe mit eigenem Kernöl

HAUPTGERICHTE

Pochiertes Meerzungenfilet
Sauce de Provence, buntes Gemüsebeet, Dampfkartoffeln

Geschmortes Rinder-Gustostück
Estragonrahmsauce, Ratatouille, Schupfnudeln

„Pasta Bombay“
Linguine mit Currysauce, Hühnchen und Gemüse

DESSERTS

Quarktörtchen mit Blaubeergrütze

Birnenkuchen mit Zimtsauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseauswahl mit Aprikosensauce
Appenzeller, Gorgonzola, Livarot, Knäckebrot

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimps „Mexicana“
mit Avocado creme und Pico de Gallo

**

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

**

Pochiertes Meerzungenfilet
Sauce de Provence, buntes Gemüsebeet, Dampfkartoffeln

**

Quarktörtchen mit Blaubeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Mediterraner Bauernsalat

**

Kürbis cremesuppe mit eigenem Kernöl

**

Süßkartoffel-Orangenmus
mit Palmenherzen und Karottensauce

**

Birnenkuchen mit Zimtsauce

WEINEMPFEHLUNG

2016 Chardonnay Woodbridge
Mondavi, Nappa Valley,
Kalifornien, USA
0,75 l, 18,00 €

2016 Piedra Negra „Alta Colección“
Malbec Bodega Lurton
Piedra Negra, Argentinien
0,75 l, 19,00 €

*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Speisen wie: Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch, kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden. Diese Speisen könnten auch ungenügend gekocht oder roh serviert werden obwohl Sie durchgekocht bestellt worden sind.