

# **MS ARTANIA / ABENDESEN**

**Sonntag, 22. April 2018**  
**New York / USA**

## **VORSPEISEN**

Shrimps „Mexicana“

mit Avocadocreme und Pico de Gallo

Spanischer Jamona Schinken

mit Gemüse Anti Pasti und Saba Balsamicoschmand

## **SALAT**

Mediterraner Bauernsalat

## **SUPPEN**

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe 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 Avocadocreme und Pico de Gallo

\*\*

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

\*\*

Pochiertes Meerzungenfilet

Sauce de Provence, buntes Gemüsebeet, Dampfkartoffeln

\*\*

Quarktörtchen mit Blaubeergrütze

## **VEGETARISCHES MENÜ**

Mediterraner Bauernsalat

\*\*

Kürbiscremesuppe 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 marinierter 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.