

MS ARTANIA / ABENDESEN

Dienstag, 24. April 2018

Boston / USA

VORSPEISEN

Grünschalenmuscheln mit drei Saucen

Ochsenschwanz-Knusperrolle mit Schmand-Sauerkraut

“Purple Cole Slaw”

Rotkohl Salat einmal anders

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe mit Shiitake Pilzen

Schaumige Frühlingszwiebelsuppe

HAUPTGERICHTE

Regenbogen Forellenfilet

Weißwein-Zitronensauce, glasierte Möhrchen, Butterkartoffeln

Wildragout

Rosenkohl, Preiselbeeren, Bratapfel, Krokettens

Aufgeschnittene Maispoulardenbrust

Dana Blu Käsesauce, Wirsing, Zwergtomaten, Gnocchi

DESSERTS

Kokoscremeschnitte mit tropischem Fruchtkompott

Haselnuss-Pfannkuchen mit Bananeneis und Whiskey-Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Roquefort, Taleggio Aprikosensauce

*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 Lebensmittelkrankungen 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.

GEDECK

Butter / Schmalz / ofenfrische Brötchen

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln mit drei Saucen

**

Asiatische Glasnudelsuppe mit Shiitake Pilzen

**

Wildragout

Rosenkohl, Preiselbeeren, Bratapfel, Krokettens

**

Haselnuss-Pfannkuchen mit Bananeneis und Whiskey-Karamell

VEGETARISCHES MENÜ

“Purple Cole Slaw”

Rotkohl Salat einmal anders

**

Schaumige Frühlingszwiebelsuppe

**

Blumenkohl -Kichererbsencurry
mit Zitronenreis

**

Kokoscremeschnitte mit tropischem Fruchtkompott

WEINEMPFEHLUNG

2016 Chardonnay “Gran Vina Sol”

Miguel Torres Penedes,

Catalonia, Spanien

0,75 l, 18,00 €

2014 „Cantaloro Rosso“ IGT
Cabernet, Merlot Sangiovese, trocken
Weingut Avignonesi, Toskana, Italien

0,75 l, 26,00 €