

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Sonntag, 24. Juni 2018
Kiel

VORSPEISEN

Surimi Cocktail mit tropischen Früchten

Wacholderschinken mit Spargelsalat

Staudensellerie-Ananassalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Roquefort-Monte Cristo

Gelbe Linsensamtsuppe mit Aromen aus dem Orient

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ostsee Dorschfilet

Kapernsauce, Schmorfenchel, Kräuterkartoffeln

Scheiben vom Schweinefilet

Indische Gewürzsauce, gebratener Chinakohl, Sesamreis

Gebratene Putenbruststreifen

Asbach Uralt Sauce, Lauch-Weintraubenkompott, Röstitaler

DESSERTS

Blätterteig-Cremepastetchen mit Walnusseis

Cappuccinomousse mit Mandarinsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Gorgonzola, Chaumes, Himbeersauce

GEDECK

Butter / Sardellenbutter / ofenfrische Brötchen

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Surimi Cocktail mit tropischen Früchten

**

Kraftbrühe mit Roquefort-Monte Cristo

**

Scheiben vom Schweinefilet

Indische Gewürzsauce, gebratener Chinakohl, Sesamreis

**

Blätterteig-Cremepastetchen mit Walnusseis

VEGETARISCHES MENÜ

Staudensellerie-Ananassalat

**

Gelbe Linsensamtsuppe mit Aromen aus dem Orient

**

Gebackener Blumenkohl

Rote Paprikabutter, Safran-Knoblauchschand, Petersilienknusper

**

Cappuccino Mousse mit Mandarinsauce

WEINEMPFEHLUNG

2016 Goldriesling QbA
Weingut Schloss Proschwitz,
Sachsen / Deutschland
0,75 l, 25,00 €

2014 Mimus Spätburgunder Barrique
Weingut Dr. Heger,
Baden / Deutschland
0,75 l, 36,00 €