

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Donnerstag, 19. Juli 2018
Erholung auf See

VORSPEISEN

Frische Avocado und Butterfisch Ceviche

Knusperrolle „Singapore“ mit Hoisin Glasnudeln
Salat „Alles Grün“ mit Cocktail Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaiserschöberl
Schaumige Frühlingskräutersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
Kapern-Dillgurken, Kartoffel-Rauchfleischkompott
Roastbeef mit Pfefferkruste
Sauce Westmoreland, Gemüse und Schmorkartoffeln
„Pasta Toskana“
Rigatoni mit Kräutersauce, Maishähnchen, Walnuss-Rosenkohl und Schmelztomaten

DESSERTS

Rhabarber-Biskuittörtchen mit Wodkasauce
Bayrisch Creme mit Erdbeermark
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Asiago, Roquefort, Reblochon, Pfirsichsauce

GEDECK

Butter / Griebenschmalz / ofenfrische Brötchen

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusperrolle „Singapore“ mit Hoisin Glasnudeln
**
Kraftbrühe mit Kaiserschöberl
**
Roastbeef mit Pfefferkruste
Sauce Westmoreland, Gemüse und Schmorkartoffeln
**
Rhabarber-Biskuittörtchen mit Wodkasauce

VEGETARISCHES MENÜ

Salat „Alles Grün“ mit Cocktail Dressing
**
Schaumige Frühlingskräutersuppe
**
Kartoffelwaffel mit Kräuterquark und Möhrchen-Zwiebelgemüse
**
Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2015 Chablis, Appellation Chablis Contrôlée Chardonnay, Domaine des Malandes, Marchive Lyne, Bourgogne, Frankreich
0,75 l, 31,00 €

2014 Châteauneuf du Pape Domaine du Vieux Lazaret Jerome Quiot, Rhône, Frankreich
0,75 l, 39,00 €