

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-Biskuitörtchen 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-Biskuitörtchen 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 €