

MS ARTANIA / MITTAGESSEN

Donnerstag, 19. Juli 2018
Erholung auf See

VORSPEISEN

Pochierte Birne mit Bavaria Blu und Vollkornbrot

Schinken-Spargelröllchen mit Zuckererbsen

Blattsalate mit Couscous, Früchten und Arabic Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberspätzle

Tomatenschaumsuppe mit Bombay Sapphire Gin

HAUPTGERICHTE

Klippenbarsch „Sweet & Sour“
süß-saure Gemüsesauce, Papayakompott, Sesamreis

„Wie im Hofbräuhaus!“
Für Sie frisch im Restaurant tranchiert:
Knusprige Schweinshaxe
Kümmelsauce, Kartoffelsalat und Knödel

Hähnchenbrust Schaschlik
Limettensoße, würziger Curryreis mit Früchten

DESSERTS

Beschwipster Guglhupf mit Sangriasauce und Sahne

Eisbecher „Feuer & Eis“
Bananeneis, Rhabarberröster, Vodka

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schinken-Spargelröllchen mit Zuckererbsen
**

Kraftbrühe mit Leberspätzle
**

„Wie im Hofbräuhaus!“
Für Sie frisch im Restaurant tranchiert:
Knusprige Schweinshaxe
Kümmelsauce, Kartoffelsalat und Knödel
**

Beschwipster Guglhupf mit Sangriasauce und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Pochierte Birne mit Bavaria Blu und Vollkornbrot
**

Tomatenschaumsuppe mit Bombay Sapphire Gin
**

Tempura Tofu „Sweet & Sour“
süß-saure Gemüsesauce, Papayakompott, Mandelreis
**

Eisbecher „Feuer & Eis“
Bananeneis, Rhabarberröster, Vodka

WEINEMPFEHLUNG

2016 Grüner Veltliner
Weingut Willy Bründlmayer
Kamptal / Österreich
0,25 l € 5,10

2013 Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l € 5,10