

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