

# MS ARTANIA WILLKOMMEN - ABENDESSEN

Mittwoch, 17. Oktober 2018

Auf See

## VORSPEISEN

Fjordlachs Carpaccio  
Senf-Honigsauce, Junglauch, rosa Pfeffer

Tartar vom Kalbstafelspitz  
Thunfisch-Kapernsauce, Lumpfisch Kaviar, Knusperbrot

## SALAT

Bunt gemischter Blattsalat mit Pinienkernen,  
getrockneten Tomaten und Ahornsirup-Zitronendressing

## SUPPEN

Wild Consomme mit Sherry und Safran-Backerbsen

Steinpilzcremesuppe mit Blätterteiggebäck

## SORBET

Schwarze Johannisbeere mit Champagner

## HAUPTGERICHTE

Heilbutt & Riesengarnele  
Krustentiersauce, junger Blattspinat, Kartoffelkugeln

Roastbeef vom Maredo Rind  
kräftige Trüffelsauce, Gemüsesortiment, Kartoffelmuffin

## DESSERTS

„Das Beste von der Erdbeere“  
Mousse, Eiscreme, Salat mit Grand Manier, Baiser

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bel Paese, Gorgonzola, Pont Eveque, Pflaumensauce

Petit Fours

## GEDECK

Butter / Sardellen Butter / ofenfrische Brötchen

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fjordlachs Carpaccio  
Senf-Honigsauce, Junglauch, rosa Pfeffer

Wild Consomme mit Sherry und Safran-Backerbsen

Schwarze Johannisbeere mit Champagner

Roastbeef vom Maredo Rind  
Kräftige Trüffelsauce, Gemüsesortiment, Kartoffelmuffin

„Das Beste von der Erdbeere“  
Mousse, Eiscreme, Salat mit Grand Manier, Baiser

## VEGETARISCHES MENÜ

Bunt gemischter Blattsalat mit Pinienkernen,  
getrockneten Tomaten und Ahornsirup-Zitronendressing

Steinpilzcremesuppe mit Blätterteiggebäck

Schwarze Johannisbeere mit Champagner

Überbackenes Brokkoli-Törtchen mit roter Sauce Hollandaise

„Das Beste von der Erdbeere“  
Mousse, Eiscreme, Salat mit Grand Manier, Baiser

## WEINEMPFEHLUNG

2017 Sancerre  
Sauvignon Blanc Domaine  
Michel Thomas, Loire  
0,75 l, € 27,50

2016 Cabernet Sauvignon Woodbridge  
Mondavi Napa Valley,  
Kalifornien, USA  
0,75 l, 19,50 €