

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,
Kalifornia, USA
0,75 l, 19,50 €