

## **MS ARTANIA / MITTAGESSEN**

**Mittwoch, 17. Oktober 2018**

**Calvi / Frankreich**

### **VORSPEISEN**

Geräucherte Makrele mit Kartoffelschnee und Radieschen

Leberkässalat mit ofenfrischer Bierbrezel

### **SALAT**

Gemischter Salat „Rustica“ mit Kräuterdressing

### **SUPPEN**

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Selleriecremesuppe mit Trockenpflaumen

### **HAUPTGERICHTE**

Gebrautes Buntbarschfilet  
Petersiliensauce, Buttergemüse, Salzkartoffeln

Rinderschmorbraten „Romanoff“  
mit Creme fraiche-Essigsauce, Rosenkohl und Kroketten

Käse-Tortellini mit Putenbrustwürfel,  
geschmorten Zwergtomaten und Basilikumrahmsauce

### **DESSERTS**

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Eisbecher „Singapur“  
Zitronensorbet mit Melone, Singapur Sling und Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

## **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Geräucherte Makrele mit Kartoffelschnee und Radieschen

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Rinderschmorbraten „Romanoff“  
mit Creme fraiche-Essigsauce, Rosenkohl und Kroketten

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat „Rustica“ mit Kräuterdressing

Selleriecremesuppe mit Trockenpflaumen

Arabische Couscous-Frikadelle  
mit Schafskäse-Minzsauce und Schmorgemüse

Eisbecher „Singapur“  
Zitronensorbet mit Melone, Singapur Sling und Sahne

### **WEINEMPFEHLUNG**

2017 Grüner Veltliner  
Josef Dockner  
Niederösterreich  
0,25 € 3,90

2017 Taferner  
Blauer Zweigelt  
Österreich  
0,25l € 3,90