

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Montag, 10. Dezember 2018

Praia / Kap Verden

VORSPEISEN

Ceviche* von der Pazifik Buttermakrele mit roter Mojo Sauce

Ochsenschwanz - Knusperrolle mit Schmand-Sauerkraut

Südländischer Bauernsalat mit Schafskäse

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe mit Shitake Pilzen

Schaumige Frühlingzwiebel Suppe

HAUPTGERICHTE

Regenbogen Forellenfilet

Weißwein - Zitronensauce, glasierte Möhren, Butterkartoffeln

Wildragout

Rosenkohl, Preiselbeeren, Bratapfel, Kroketten

Aufgeschnittene Maispouardenbrust

Dana Blu Käsesauce, Wirsing, Zwergtomaten, Gnocchi

DESSERTS

Kokoscremeschnitte mit tropischem Fruchtkompott

Haselnuss-Pfannkuchen mit Bananeneis und Whiskey - Karamel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Appenzeller, Gorgonzola, Livarot, Aprikosensenf

*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Speisen wie: Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch, kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden. Diese Speisen könnten auch ungenügend gekocht oder roh serviert werden obwohl Sie durchgekocht bestellt worden sind.

GEDECK

Butter / Sardellenbutter / ofenfrische Brötchen

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Ceviche* von der Pazifik Buttermakrele mit roter Mojo Sauce

Asiatische Glasnudelsuppe mit Shitake Pilzen

Wildragout

Rosenkohl, Preiselbeeren, Bratapfel, Kroketten

Haselnuss - Pfannkuchen mit Bananeneis und Whiskey - Karamel

VEGETARISCHES MENÜ

Südländischer Bauernsalat mit Schafskäse

Schaumige Frühlingzwiebel Suppe

Blumenkohl - Kichererbsencurry
mit Zitronenreis

Kokoscremeschnitte mit tropischem Fruchtkompott

WEINEMPFEHLUNG

2016 Riesling Gemini Gaisberg

Weingut Turmhof, Kamptal

0,75 l, € 24,00

2013 Cygnus

Weingut Tasca D'Almerita, Sizilien

0,75 l, € 22,00