

# **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 Frühlingszwiebelsuppe

## **HAUPTGERICHTE**

Regenbogen Forellenfilet

Weißwein - Zitronensauce, glasierte Möhren, Butterkartoffeln

Wildragout

Rosenkohl, Preiselbeeren, Bratapfel, Krokettten

Aufgeschnittene Maispoulardenbrust

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, Aprikosensorf

\*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Speisen wie: Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh marinierter oder rohem Fisch, kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen 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, Krokettten

Haselnuss - Pfannkuchen mit Bananeneis und Whiskey - Karamel

## **VEGETARISCHES MENÜ**

Südländischer Bauernsalat mit Schafskäse

Schaumige Frühlingszwiebelsuppe

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