MS ARTANIA / GALA MITTAGESSEN

Freitag, 14. Dezember 2018
Erholung auf See

VORSPEISEN

Pochierter Apfel mit Gorgonzola und Pumpernickel

Geschälte Paprikaschoten mit Sardine und Sesam-Fladenbrot

SALAT

Salat „Primavera“ mit Blutorangendressing

SUPPEN

Birnenkaltschale

Petersilienschaumsuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet
Gemüseallerlei, Pilafreis und Dill-Buttersauce

Zweierlei vom Kalb
Gekochte Kalbszunge und geschmorte Kalbshaxe
mit Kräuterkartoffeln und Sauerrahm-Gemüsesauce

„Steirisches Backhendl“
gebackene Hähnchenkeule mit
Kürbiskern-Remoulade, Kartoffelsalat

DESSERT

Warmer Johannisbeer-Streuselkuchen mit Zimtsauce

Eisbecher „Goldfinger“
Weißes Schokoladenbiskuit, Mangokompott,
Zitronen Sorbet, Triple Sec

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

***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.**

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geschälte Paprikaschoten mit Sardine und Sesam-Fladenbrot

Petersilienschaumsuppe mit Croutons

Zweierlei vom Kalb
Gekochte Kalbszunge und geschmorte Kalbshaxe
mit Kräuterkartoffeln und Sauerrahm-Gemüsesauce

Warmer Johannisbeer--Streuselkuchen mit Zimtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Pochierte Apfel mit Gorgonzola und Pumpernickel

Birnenkaltschale

Scharfes Gemüsecurry
serviert mit Weißbrot, Reis und Joghurt-Minz Gurken

Eisbecher „Goldfinger“
Weißes Schokoladenbiskuit, Mangokompott,
Zitronen Sorbet, Triple Sec

WEINEMPFEHLUNG

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

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