

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Montag, 18. März 2019

Erholung auf See

VORSPEISEN

MS Artania Sushi & Sashimi

Putenbrust Sate auf warmen Glasnudelsalat mit Erdnusssauce

Eisbergsalat mit Blue Stilton-Minzdressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

Andalusische Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Ozeanbarsch im Reiskleid
Ingwer Pesto Sauce, Spinat, Safran Knöpfle

Geschmortes Gusto Stück vom Rind
Estragon Rahmsauce, gefüllte Ratatouille Kartoffel

„Carbonara mal anders“
Linguini mit Spargel Carbonara und Tiroler Speckwürfel

DESSERTS

Bayrische Creme mit Apfelkompott

Eisbecher „Süßer Traum“
Hausgemachtes Eierliköreis, gezuckerte Pflaumen, Schokoladensauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Livarot, Apricosensauce

GEDECK

Butter / Thunfisch-Kapern Dip / ofenfrische Brötchen

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

MS Artania Sushi & Sashimi

Rinderkraftbrühe mit dreierlei Eierstich

Geschmortes Gusto Stück vom Rind
Estragon Rahmsauce, gefüllte Ratatouille Kartoffel

Bayrische Creme mit Apfelkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Blue Stilton-Minzdressing

Andalusische Gemüsecremesuppe
Käsetortellini mit Steinpilzragout und Appenzeller Käse

Eisbecher „Süßer Traum“
Hausgemachtes Eierliköreis, gezuckerte Pflaumen, Schokoladensauce, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2016 Piedra Negra
„Alta Colección“ Pinot Gris
Bodega Lurton Piedra Negra
Argentinien
0,75 l € 19,00

2016 Piedra Negra
„Alta Colección“ Cabernet Sauvignon
Bodega Lurton Piedra Negra
Argentinien
0,75 l € 19,00