

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Mittwoch, 23. April 2019
Erholung auf See

VORSPEISEN

Mittelmeer Miesmuscheln „Crema a la Plancha“

Prosciutto di Parma
und Ziegenfrischkäse mit Antipasti

„Bosco“ Salat
knackiger Blattsalat mit Birnenconfit,
Kirschtomaten und Fetadressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe „Madrilene“

Brokkolicremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Hoki Filet
Zitronengrassauce, Salsa, kreolischer Reis

Mediterrane Bauern-Ente
Rosmarinsauce, Granat Apfel-Rotkohl, Pistazien-Kartoffelkloß

„Pasta Caponata di Melanzane“
Fussili mit Ricotta-Tomaten-Auberginensugo und Röstgemüse

DESSERTS

„Cassata Palermo“

Italienischer Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Gorgonzola, Walnusskäse, Fruchtcutney

GEDECK

Butter / Paprika Butter / ofenfrische Brötchen

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Mittelmeer Miesmuscheln „Crema a la Plancha“

Geflügelkraftbrühe „Madrilene“

Mediterrane Bauern-Ente
Rosmarinsauce, Granat Apfel-Rotkohl, Pistazien-Kartoffelkloß

„Cassata Palermo“

VEGETARISCHES MENÜ

„Bosco“ Salat
knackiger Blattsalat mit Birnenconfit,
Kirschtomaten und Fetadressing

Brokkolicremesuppe mit Croutons

Überbackene Käse-Tortellini mit Kräutersauce

Italienischer Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2017 Chardonnay Bin 65
Weingut Lindeman's
Australien
0,75l € 23,00

2016 Koonunga Hill
Shiraz/Cabernet Sauvignon
Weingut Penfolds
Nurioopta / Australien
0,75l € 19,50