

## **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, Fruchtchutney

## **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