

# MS ARTANIA / MITTAGESSEN

**Mittwoch, 24. April 2019**  
**Valletta / Malta**

## VORSPEISEN

Halloumi-Saltimbocca & Antipasti mit Foccacia

Leicht mariniertes Herringstatar mit Roten Rüben und Schnittlauchschmand

Radieschensalat mit kleiner Butterbrezel

## SUPPEN

„Aljotta“

Fischsuppe mit viel Knoblauch, Kräutern und Reis

Schwarzwurzelsuppe mit Croutons

## HAUPTGERICHTE

Flunderfilet in Ei-Kräuterpanade  
serviert mit Küsten-Kartoffelsalat und grüner Sauce

Sizilianische Fleischbällchen Taormina Art  
mit Kapern-Zitronensauce, gegrilltem Gemüse und Kartoffelpüree

„Penne Diabolo“

mit cremig-scharfer Tomatensauce und gebratenen Schinkenwürfeln

## DESSERTS

„Tartufo mousse“

Italienisches Pralinenmousse a la Roberta

Eisbecher „Sicilia“

Joghurt-Orangeneis mit Kirschkompost und Mandelsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

## UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Halloumi-Saltim Bocca & Antipasti mit Foccacia

„Aljotta“

Fischsuppe mit viel Knoblauch, Kräutern und Reis

Siziliansche Fleischbällchen Taormina Art  
mit Kapern-Zitronensauce, gegrilltem Gemüse und Kartoffelpüree

„Tartufo mousse“

Italienisches Pralinenmousse a la Roberta

## VEGETARISCHES MENÜ

Radieschensalat mit kleiner Butterbrezel

Schwarzwurzelsuppe mit Croutons

Bunte Nudelpfanne mit Champignonsauce

Eisbecher „Sicilia“

Joghurt-Orangeneis mit Kirschkompost und Mandelsahne

## WEINEMPFEHLUNG

2017 Castell Fuerte

Viura Blanco,

Navarra / Spanien

0,25l € 5,50

2015 Covila Crianza

Tempranillo,

Rioja / Spanien

0,25l € 5,70