

## **MS ARTANIA / MITTAGESSEN**

**Mittwoch, 24. April 2019**

**Valletta / Malta**

### **VORSPEISEN**

Halloumi-Saltimbocca & Antipasti mit Foccacia

Leicht mariniertes Herringstatar mit Roten Rüben und Schnittlauchschand

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 Kirschkompott 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

„Tartuffo mousse“

Italienisches Pralinenmousse a la Roberta

## **VEGETARISCHES MENÜ**

Radieschensalat mit kleiner Butterbrezel

Schwarzwurzelsuppe mit Croutons

Bunte Nudelpfanne mit Champignonsauce

Eisbecher „Sicilia“

Joghurt-Orangeneis mit Kirschkompott und Mandelsahne

## **WEINEMPFEHLUNG**

2017 Castell Fuerte

Viura Blanco,

Navarra / Spanien

0,25l € 5,50

2015 Covila Crianza

Tempranillo,

Rioja / Spanien

0,25l € 5,70