

## **MS ARTANIA / ABENDESSEN**

**Donnerstag, 16. Mai 2019  
Bremerhaven / Deutschland**

### **VORSPEISEN**

Surimi Cocktail mit tropischen Früchten

Blutwurst-Knusperrolle  
mit Rahmsauerkraut und Trüffelsauce

Karotten-Ananassalat

### **SUPPEN**

Kraftbrühe mit Roquefort-Monte Christo

Gelbe Linsensamtsuppe mit Aromen aus dem Orient

### **HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Ostsee Dorschfilet  
Kapernsauce, Schmorgemüse, Kräuterkartoffeln

Scheiben vom Schweinefilet  
Indische Gewürzsauce, gebratener Chinakohl, Sesamreis

Gebratene Putenbruststreifen  
Asbach Uralt Sauce, Lauch-Weintraubenkompott, Röstitaler

### **DESSERTS**

Blätterteig-Cremepastetchen mit Walnusseis

Cappuccinomousse mit Mandarinsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Asiago, Roquefort, Reblochon Pfirsichsauce

## **GEDECK**

Butter / Anchovis Butter / ofenfrische Brötchen

### **UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Surimi Cocktail mit tropischen Früchten

Kraftbrühe mit Roquefort-Monte Christo

Scheiben vom Schweinefilet  
Indische Gewürzsauce, gebratener Chinakohl, Sesamreis

Blätterteig-Cremepastetchen mit Walnusseis

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Karotten-Ananassalat

Gelbe Linsensamtsuppe mit Aromen aus dem Orient

Gebackener Blumenkohl  
Rote Paprikabutter, Safran-Knoblauchschand, Petersilienknusper

Cappuccino Mousse mit Mandarinsauce

### **WEINEMPFEHLUNG**

2017 Riesling, QbA, trocken  
Weingut Robert Weil  
Rheingau / Deutschland  
0,75l € 24,00

2014 Randersacker Sonnenstuhl  
Spätburgunder Spätlese, trocken  
Weingut Trockene Schmitt's  
Franken / Deutschland  
0,75l € 29,00