

MS ARTANIA / MITTAGESSEN

Sonntag, 26th Mai 2019
Olden / Norwegen

VORSPEISEN

Aprikosencocktail mit Limonenjoghurt

Rollmops und gefülltes Ei mit Rübensalat

Kichererbsensalat mit Kefir

SUPPEN

Kraftbrühe mit Camembert Krusteln

Rote Bete Cremesuppe mit Kümmelbrot

HAUPTGERICHTE

gebeiztes Safran-Seehechtfilet
leichte Limonen-Muschelsauce, Buttergemüse und Pilafreis

Szegediner Gulasch
mit Sauerkraut, Knoblauchsauerrahm und Salzkartoffeln

Würziger Hackbraten „Stefanie“
Kaper Rahmsauce, Romanesco und Kartoffelgratin

DESSERTS

Apfel-Zimtschnitte mit Vanillesauce

Eisbecher „Feuer & Eis“
Bananeneis, Erdbeerröster, Vodka
Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Rollmops und gefülltes Ei mit Rübensalat

Kraftbrühe mit Camembert Krusteln

Würziger Hackbraten „Stefanie“
Kaper Rahmsauce, Romanesco und Kartoffelgratin

Apfel-Zimtschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Aprikosencocktail mit Limonenjoghurt

Rote Bete Cremesuppe mit Kümmelbrot

Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Zwergtomaten

Eisbecher „Feuer & Eis“
Bananeneis, Erdbeerröster, Vodka

WEINEMPFEHLUNG

2016 Grüner Veltliner
Weingut Willy Bründlmayer
Kamptal / Österreich
0,25 l € 5,10

2015 Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l € 5,10