

## **MS ARTANIA / MITTAGESSEN**

**Sonntag, 26<sup>th</sup> 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“  
Kapernrahmsauce, 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“  
Kapernrahmsauce, 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