

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Samstag, 17. August 2019

Erholung auf See

VORSPEISEN

Dreierlei Melone mit Portwein

Gebeizter Lachs „Asia“ mit Sesambohnen

Gemischter Salat mit Bambus und Thai Dressing

SUPPEN

Essenz von der Kalbshaxe mit Salbei-Backerbsen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast

HAUPTGERICHTE

Seehechtfilet im Zucchinimantel,
gelbe Linsen-Kefirsauce, Tomaten-Mangosalsa, Gewürzreis

Hüfte vom Kansas Weiderind
Jack Daniels Sauce, Barbecue Gemüse, gefüllte Kartoffel

„Gnocchi Puttanesca“
mit Olivenöl, Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch,
Kräutern und Grana Padano

DESSERTS

Lauwarmes Quarkkuchlein mit Himbeersauce

Ananas Carpaccio mit Cappuccinoeis und Crossies

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Roquefort, Brie Tart, Erdbeer Fruchtsauce

GEDECK

Butter / Paprika Butter / ofenfrische Brötchen

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebeizter Lachs „Asia“ mit Sesambohnen

Essenz von der Kalbshaxe mit Salbei-Backerbsen

Hüfte vom Kansas Weiderind
Jack Daniels Sauce, Barbecue Gemüse, gefüllte Kartoffel

Lauwarmes Quarkkuchlein mit Himbeersauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bambus und Thai Dressing

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Kichererbsen-Couscous Bratling mit gelber Linsen-Kefirsauce

Ananas Carpaccio mit Cappuccinoeis und Crossies

WEINEMPFEHLUNG

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

2017 An/2
Weingut Anima Negra
Felanitx, Mallorca
0,75 l € 26,50