

# **MS ARTANIA / MITTAGESSEN**

**Samstag, 17. August 2019**  
**Bergen / Norwegen**

## **VORSPEISEN**

Mariniert Hirtenkäse mit Grapefruit

Olivenöl Sardine mit kaltem Ratatouille und Baguette

Amerikanischer „Cole Slaw“ Salat

## **SUPPEN**

Kräftige Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Grießsuppe mit Creme fraiche und Raz el Hanout

## **HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Pazifikbarschfilet

Pernodsauce, Blattspinat, weißes Bohnencassoulet

Kalbsleberschnitte „Venezia“

gebratener Speck, Birne, Brokkoli, Röstkartoffeln

... Aus dem Reich der Mitte ...

Gebackene Soja-Hähnchenbruststreifen

Saigonsauce, Gemüse aus dem Wok, Sesam-Klebreis

## **DESSERTS**

Rhabarber-Erdbeer „Trifle“ mit Whiskylikör

Eisbecher „Moskovscaya“ mit Keks

Vanilleeis, Vodka, Erdbeersauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

# **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Olivenöl Sardine mit kaltem Ratatouille und Baguette

Kräftige Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kalbsleberschnitte „Venezia“  
gebratener Speck, Birne, Brokkoli, Röstkartoffeln

Rhabarber-Erdbeer „Trifle“ mit Whiskylikör

## **VEGETARISCHES MENÜ**

Mariniert Hirtenkäse mit Grapefruit

Grießsuppe mit Creme fraiche und Raz el Hanout

Spanisches Omelett mit Kartoffel-Aioli und Gurken-Joghurtsalat

Eisbecher „Moskovscaya“ mit Keks

Vanilleeis, Vodka, Erdbeersauce

## **WEINEMPFEHLUNG**

2017 Castell Fuerte

Viura Blanco

Navarra / Spanien

0,25 l € 5,50

2015 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja / Spanien

0,25 l € 5,70