

MS ARTANIA / MITTAGESSEN

Samstag, 17. August 2019

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Marinierter Hirtenkäse mit Grapefruit

Oliveöl 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 Keksen

Vanilleeis, Vodka, Erdbeersauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Oliveöl Sardine mit kaltem Ratatouille und Baguette

Kräftige Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kalbsleberschnitte „Venezia“

gebratener Speck, Birne, Brokkoli, Röstkartoffeln

Rhabarber-Erdbeer „Trifle“ mit Whiskylikör

VEGETARISCHES MENÜ

Marinierter Hirtenkäse mit Grapefruit

Grießsuppe mit Creme fraiche und Raz el Hanout

Spanisches Omelett mit Kartoffel-Aioli und Gurken-Joghurtsalat

Eisbecher „Moskovscaya“ mit Keksen

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