

MS ARTANIA / ABENDESSEN

Sonntag, 20. Oktober 2019

Horta / Azoren / Portugal

VORSPEISEN

„Pastéis de Bacalhau“

Kartoffel-Fisch-Krokette mit Knoblauchschand

Geflügel Ballotine mit Stachelbeeren und Portweinlack

Fenchel-Mandarinensalat mit Chili-Birnendressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischstrudel und Gemüse

Zitronengras-Bambussuppe

HAUPTGERICHTE

Schwarzmeer Glatbuttfilet

Sardellen-Beurre Blanc, glasierter Lauch, Dillkartoffeln

Lammragout „Portugiesische Art“

mit Portwein-Senfsauce, Gemüse und Lorette Kartoffeln

„Pasta Greco“

Rigatoni mit cremiger Oreganosauce, sonnengetrockneten Tomaten,

Feta, Oliven und Brokkoli

DESSERTS

Tarte Tatin mit Rosineneis und Calvadossauce

Beeren Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Gorgonzola, Chaumes, Himbeersauce

GEDECK

Butter / Kräuter Quark / ofenfrische Brötchen

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Pastéis de Bacalhau“

Kartoffel-Fisch-Krokette mit Knoblauchschand

Kraftbrühe mit Fleischstrudel und Gemüse

Lammragout „Portugiesische Art“

mit Portwein-Senfsauce, Gemüse und Lorette Kartoffeln

Tarte Tatin mit Rosineneis und Calvadossauce

VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel-Mandarinensalat mit Chili-Birnendressing

Zitronengras-Bambussuppe

Gratinierter Blumenkohl mit Couscous und Sternanissauce

Beeren Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2017 Chardonnay Koonunga

HillWeingut Penfolds

Südastralien

0,75 l € 19,00

2015 Ursprung Q.b.A.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser

Weingut Markus Schneider, Rheinpfalz

0,75 l € 22,00