

MS ARTANIA / MITTAGESSEN

Sonntag, 20. Oktober 2019

Horta / Azoren / Portugal

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Rum und Minze

Auberginen-Thunfischröllchen mit Tzatziki

Rote Bete Salat mit Meerrettich

SUPPEN

Ochsenkraftbrühe mit Speckknödel

Zwiebelcremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Hamburger Pannfisch

Senfkörnersauce, Blattsalat, Bratkartoffeln

Gebratene Putenbrust

Curry-Joghurtsauce, Papadums, Gemüse-Basmatireis

Schnitzel Pariser Art

Tomatensauce, Brokkoli, Tagliatelle

DESSERTS

Frappe Latte Mousse mit Mango

Eisbecher „Knuspertraum“

Vanilleeis, Schokoladensauce, geröstete Nüsse

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Auberginen-Thunfischröllchen mit Tzatziki

Ochsenkraftbrühe Speckknödel

Hamburger Pannfisch

Senfkörnersauce, Blattsalat, Bratkartoffeln

Frappe Latte Mousse mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Rum und Minzjoghurt

Zwiebelcremesuppe mit Estragon

„Pasta all` arrabiatta“

Linguini mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Eisbecher „Knuspertraum“

Vanilleeis, Schokoladensauce, geröstete Nüsse

WEINEMPFEHLUNG

2016 Riesling Q.b.A.
Schloss Volratz
Rheingau / Deutschland
0,25 l € 5,70

2015 Chianti Colli Sinesi
Sangiovese
Toskana / Italien
0,25 l € 5,70