

MS ARTANIA ABENDESSEN

Dienstag, 13. Juli 2021

Erholung auf See

VORSPEISEN

Gebackener Matjes mit Kartoffel-Spargel-Bohnensalat

Rinder Carpaccio „Cipriani“ mit Rucola Knusper

SALAT

Indonesischer Gemüse Poke Bowl Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Zackenbarschfilet

Miesmuschelsauce, Romanesco, Tomaten-Kräuterreis

Gebratene Lammkeule

Rotweinsauce, Gemüsekompott, Rosmarin-Bratkartoffeln

Gegrilltes Schweinefilet

Pfeffersauce, Wirsing, Champignons, Schupfnudeln

DESSERTS

Schokoladen Bread & Butter Pudding mit Haselnußeis

Quark-Orangencreme mit Fruchtkompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Gorgonzola, Pont Eveque

Aprikosensenf, Ciabatta

GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme

Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Matjes mit Kartoffel-Spargel-Bohnensalat

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Gegrilltes Schweinefilet

Pfeffersauce, Wirsing, Champignons, Schupfnudeln

Schokoladen Bread & Butter Pudding mit Haselnußeis

VEGETARISCHES MENÜ

Indonesischer Gemüse Poke Bowl Salat

Knoblauchcremesuppe

Linguini mit Zitronenpfeffer

Champignons, Bohnen, Thymian und Ziegenkäse

Quark-Orangencreme mit Fruchtkompott

WEINEMPFEHLUNG

2017 Riesling, QbA

Weingut Robert Weil

Rheingau, 12,0% Vol

0,75 l € 24,00

2017 An/2

Callet, Monte Negro, Shiraz

Weingut Anima Negra, Felanitx Mallorca

0,75 l € 26,50