

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 Haselnußbeis
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 Haselnußbeis

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