

# MS ARTANIA MITTAGESSEN

Dienstag, 13. Juli 2021  
Erholung auf See

## VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Norwegischer Fischkuttersalat

## SALAT

Gemischter Salat mit „Chimichurri“ Dressing

## SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Selleriecremesuppe mit Trockenpflaumen

## HAUPTGERICHTE

Nordsee Seelachsfilet

Ei in Senfsauce, Karotten-Lauchgemüse, Salzkartoffeln

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Röstzwiebel, Schnippelbohnen, Kartoffelpüree

„Pasta Carbonara“

Spaghetti mit Speck-Sahnesauce und geriebenem Parmesan

## DESSERTS

Nougatkuchen mit Blaubeeren und Eierlikörsahne

Vanilleeis, Johannisbeeren, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

## GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse

Baguette

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Norwegischer Fischkuttersalat

Kraftbrühe mit Eierstich

Gebratene Kalbsleber  
Salbeisauce, Röstzwiebel, Schnippelbohnen, Kartoffelpüree

Nougatkuchen mit Blaubeeren und Eierlikörsahne

## VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe mit Trockenpflaumen

Risotto mit Bohnen, Kohl und Kürbis

Vanilleeis, Johannisbeeren, Schlagsahne

## 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