

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

Toscana / Italien

0,25 l € 5,70